

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	KOHLRABI UND MÖHREN IN RAHM mit kleinen Röst-Kartoffeln* (A,M)	PUTENGYROS mit Tzaziki, Krautsalat und parboiled Reis* (M)	PASTA ALFREDO: Nudeln* mit Käsesoße mit kleinen Brokkoliröschen (A,M,S)	ÜBERRASCHUNGS-ESSEN aus verschiedenen Komponenten	GEBRATENES SEELACHSFILET mit Kräutersoße, Blumenkohl und Vollkornreis (A,F,M)
Veggi-Menü	SPÄTZLEPFANNE mit Tomaten, roten Zwiebeln, Pesto und Hartkäse (A,E,M)	SOJA-GYROS mit Zwiebeln, dazu Tzaziki, Gemüse der Saison und Pita Brot (A,D,M)	PASTA* mit Zucchini-Möhrensoße und Käse (A,M)	ÜBERRASCHUNGS-ESSEN aus verschiedenen Komponenten	HAUSGEMACHTE GEMÜSEFRIKADELLE (aus Möhren, Kohlrabi und Sellerie) mit Paprika-Gurkensalsa und Nudel*-Salat (A,E,K)
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Beilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	Erdbeer-Quark* (M)	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Überrschungs-Dessert	süßer Melonen-Cocktail

*ALRAUNE IST BIO-ZERTIFIZIERT

Wir verwenden Kartoffeln und Äpfel, parboiled Langkornreis, Bulgur, Couscous, Nudeln (Penne, Spaghetti, Fusilli, Farfalle, Lasagne), Erbsen, Kuhmilch, Naturjoghurt und Speisequark in **Bio-Qualität!**
gluten- und laktosefreie Produkte sind konventionell hergestellt



Allergene: A = Gluten, B = Krebstiere, C = Erdnüsse, D = Soja, E = Ei, F = Fisch,
H = Sesam, K = Senf, M = Laktose/Milcheiweiß, N = Schalenfrüchte,
O = Sulfit/Schwefeldioxid, P = Lupine, S = Sellerie, T = Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst,
8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln, 10 = mit Phenylalanin

DE-ÖKO-039