

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	Keine Ausgabe Pfingstmontag	GEMÜSERAGOUT (Möhren, Blumenkohl, Paprika, Süßkartoffel), dazu Schmand und Vollkornreis (M)	PUTENSTEAK mit Tzaziki und Brokkoli, dazu Röst-Kartoffeln* (M)	PASTA* ALLA ARRABIATA mit würziger Tomatensoße, gebratenem Gemüse und Käse (A,M)	OFENSEELACHS mit Blattspinat-Béchamel überbacken, dazu Petersilien-Kartoffeln* (A,F,M)
Veggi-Menü	Keine Ausgabe Pfingstmontag	GULASCH VEGGI (aus Soja) mit Paprika und Zucchini, dazu parboiled Reis* (D,S)	SELLERIE- KNUSPERSCHNITZEL mit gemischtem Gemüse, Kräuterdip und parboiled Reis* (A,E,M,S)	GNOCCHIS (Kartoffelnudeln) mit Brokkoli und Käsesoße (E,M)	GEFÜLLTE PAPRIKA mit Tomaten-Basilikum- Bulgur* und Minze-Dip (A,M)
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Beilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert		Frisches Obst der Saison	Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen (M,N)	Frisches Obst der Saison	Eis (M,N)

*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 = Sulfid/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