

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	HAUSGEMACHTE KRÄUTER-KARTOFFELN* mit gegrillten Möhrenspalten und Sour Cream (M)	GEBRATENES SEELACHSFILET mit Dillsoße und grünen Bohnen, dazu parboiles Reis* (A,F,M)	PIZZA-TAG-Pizzastücke unterschiedlich belegt mit Mais, Paprika, Pesto, Pilzen und Käse (A,M)	PUTENGULASCH mit Brokkoli und Kräuterspätzle (A,E,M)	PASTA* mit buntem Paprika-Tomaten-Ragout und Käse (A,M)
Veggi-Menü	CHAMPIGNON-PFANNE mit Frühlingslauch, dazu Kräutersoße und Eierspätzle (A,E,M)	VISCH FRIKADELLE (VEGAN) mit Kohlrabigemüse und Kartoffel*-Karottenpürre (A,M)	PIZZA-TAG-Pizzastücke unterschiedlich belegt mit Mais, Paprika, Pesto, Pilzen und Käse (A,M)	VEGGI-GULASCH (SOJA) mit Pilzen, Möhren und Paprika, dazu Bulgur* (D,S)	PASTA all' ETRUSCA (Spaghetti* mit Pesto aus der Toskana) (A)
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Beilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	Frisches Obst der Saison	Joghurt* mit Kirschen (M)	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Grießbrei mit Fruchtsoße (A,M)

***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