

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	RÜHREI mit Kräutern, dazu Möhren-Erbsen-Rahm und Salzkartoffeln (E,M)	PASTA MIT HELLER THUNFISCHSOBE, dazu gebratenes Gemüse der Saison (A,F,M)	GRIECHISCHE REISPFANNE mit Paprika, Tomaten und Schafskäse, dazu Tzaziki (M,O)	ÜBERRASCHUNGS-ESSEN aus verschiedenen Komponenten	PUTENSCHNITZEL "WIENER ART" mit Zitrone und Kartoffelsalat (A,E,M)
Veggi-Menü	FRUCHTIGE KOKOS-CURRYSUPPE mit Fladenbrot (A,H)	PASTA mit würziger Gemüse-Linsenbolognese und Käse (A,M,S)	POLENTA (gebackener Maisgrießauflauf) mit würzigem Ratatouille (M)	ÜBERRASCHUNGS-ESSEN aus verschiedenen Komponenten	ZUCCHINI-SCHNITZEL mit Sauce Hollandaise und Kräuterkartoffeln (A,E,M)
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Beilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	Mini-WINDBEUTEL (A,E,M)	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Überraschungs-Dessert	Frisches Obst der Saison

***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



DE-ÖKO-039

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