

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	FISCH-NUGGETS mit süß-saurer Soße, Bratgemüse und Reis* (A,E,M)	RINDERRAGOUT mit dreierlei Möhren, dazu Kräuter-Spätzle (A,E,M)	NUDEL* AUFLAUF mit Knusperkruste, dazu Brokkoli und Tomatensoße (A,E,M)	PAPRIKA-GESCHNETZELTES mit Kokosmilch, Kräutern und Bulgur* (vegan) (A,D)	KARTOFFEL* GRATIN mit goldgelber Kruste, dazu mediterranes Gemüse in Rahm (E,M)
Veggi-Menü	GEMÜSE-NUGGETS mit süß-sauer Soße, knackigem Gemüse und Vollkornreis (A,D,E)	GULASCH VEGGI (aus Soja) mit grünen Bohnen und Nudeln* (D,S)	SPINATLASAGNE mit Kräutersoße (A,M)	Würzige Gemüse- und Kartoffel* spalten, dazu Hummus und kalte Tomatensalsa (D,K,S)	VEGANE MUSSAKA aus Tofu, Sonnenblumenkernen, Auberginen und Kartoffeln* , dazu Tomatensoße (D)
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Beilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	Frisches Obst der Saison	Apfel* -Hafercrumble mit Vanillesoße (A,M)	Quark* speise mit Früchten (M)	Frisches Obst der Saison	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



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

