

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	KÄSESPÄTZLE mit Möhrenraspeln, dazu Bayrischkraut	REISPFANNE mit frischem Gemüse der Saison, dazu Limetten-Kräuterdip (M)	FISH & CHIPS (Backfisch und dicke Fritten) mit Gurken-Remoulade und Gemüse der Saison (A,F,M)	ÜBERRASCHUNGS-ESSEN aus verschiedenen Komponenten	PASTA ALFREDO: Nudeln* in Käsesoße mit kleinen Brokkoliröschen (A,M,S)
Veggi-Menü	SPÄTZLE mit Schwäbische Linsen und Wurzelgemüse (A,E, Hülsenf., O,S)	MEDITERRANES GEMÜSE-RISOTTO (Champignons, Paprika, Zucchini, rote Zwiebeln) (M)	VISCH FRIKADELLE (VEGAN) mit Curry-Dip und parboiled Reis* (A,M)	ÜBERRASCHUNGS-ESSEN aus verschiedenen Komponenten	PASTA* ALLA ARRABIATA mit würziger Tomatensoße, gebratenem Gemüse und Käse (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	Erdbeerpudding mit Vanillesoße (A,E,M,N)	Frisches Obst der Saison	Überraschungsdessert	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

