



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	Zucchini cremesuppe mit Gemüsewürfeln und Vollkornbrötchen (A,M,S)	Putenragout mit Blumenkohl, dazu Couscous	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Kräuterkartoffeln (A,E,M,S)	Nudeln mit hausgemachten Basilikumpesto und Hartkäse (A,M)	Seelachsfilet mit Thymian, Olivenöl und Limette, dazu Quarkdip und Dinkelreis (A,F,M)
Veggi-Menü	Kartoffeleintopf mit Gemüse und Kräutern, dazu Bauernbrot (A,S)	Fruchtiges Gemüsecurry mit Basmatireis (D,H,N,S)	Sojahackbällchen mit Paprikasoße und parboiled Reis (A,D,E)	Nudeln mit Linsenbolognese und Käse (A,M,S)	Tofu-Gemüse-Frikadelle mit Kürbispüree, dazu Kichererbsen-Joghurtdip
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Gemüse- und Sättigungsbeilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen (M,N)	Frisches Obst der Saison	Hausgemachtes Apfelkompott mit Vanillesoße (E,M)	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison

DE-ÖKO-039

ALRAUNE IST BIO-ZERTIFIZIERT

Kartoffeln, Reis, Bulgur, Couscous, Nudeln, Äpfel, Erbsen, Milch, Quark und Joghurt sind bei uns in **Bio-Qualität**
allergenfreie 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