

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	Bunte Gnocchis mit 4-Käse-Soße und frischen Kräutern (A,E,M)	Hähnchenbrust in BBQ-Marinade mit Cole Slaw und Gitterkartoffeln (D,H,K,M,S)	PIZZA TAG: Pizza Margherita, Pizza Funghi mit Mais, dazu verschiedene Beilagen (A,M)	Nudeln mit Thunfischsoße, dazu Gemüse der Saison (A,F,M)	Moussaka (Auflauf mit Rinderhack, Kartoffeln und Aubergine) (A,M)
Veggi-Menü	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Tomaten-Sahnesoße (A,M)	Blumenkohl-Käse-Taler mit Sour Cream, Maiskolben und Backkartoffeln (A,E,M)	PIZZA TAG: Pizza Margherita, Pizza Funghi mit Mais, dazu verschiedene Beilagen (A,M)	Nudeln mit Kürbisrahm und frischen Kräutern (A,M)	Herbstliches Gemüseragout mit Kräuterreis (S)
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Gemüse- und Sättigungsbeilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Grießbrei mit Roter Grütze (A,M)	Mandarinenquark (M)

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