

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	TORTELLINI (Käse) mit Basilikum und fruchtiger Tomatensoße (A,M,S)	GEBRATENES FISCHFILET mit leichter Remouladensoße, Blumenkohl und hausgemachten <b>Kartoffel*</b> -Spalten (A,F,M)	GEFLÜGELFRIKADELLE mit Bratensoße und Risi-Bisi-Reis (A,E,S)	2 EIER in leichter Senfsoße mit <b>Erbsen*</b> -Möhren-Gemüse und Petersilien- <b>Kartoffeln*</b> (A,E,K,M)	Keine Ausgabe Tag der Arbeit
Veggi-Menü	<b>NUDEL*</b> -AUFLAUF mit <b>Erbsen*</b> , dazu Petersilien-Frischkäsesoße (A,M)	HAUSGEMACHTE GEMÜSEFRIKADELLE mit Dip, <b>Erbsen*</b> -Möhren-Gemüse und <b>Kartoffel*</b> -Stampf (A,E,M,S)	GRILLKÄSE mit Tzaziki, Schnittbohnen und <b>Couscous*</b> (A,M,S)	GEFÜLLTE PAPRIKA mit Tomaten-Basilikum- <b>Bulgur*</b> und Minz-Dip (A,M)	Keine Ausgabe Tag der Arbeit
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Beilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	Frisches Obst der Saison	Müsli- <b>Joghurt*</b> (C,M,N)	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*



**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 = 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