

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	HAUSGEMACHTE KRÄUTER-KARTOFFELN* mit gegrillten Möhrenspalten und Sour Cream (M)	GEBRATENES SEELACHSFILET mit Dillsoße und grünen Bohnen, dazu parboiled Reis* (A,F,M)	Keine Ausgabe mündliche Abiturprüfungen	Keine Ausgabe mündliche Abiturprüfungen	PASTA ALFREDO: Nudeln* in Käsesoße mit kleinen Brokkoliröschen (A,M,S)
Veggi-Menü	CHAMPIGNONPFANNE mit Frühlingslauch, dazu Kräutersoße und Eierspätzle (A,E,M)	ZUCCHINISCHNITZEL mit Brokkoli, Sauce Hollandaise und Salz-Kartoffeln* (A,E,M)	Keine Ausgabe mündliche Abiturprüfungen	Keine Ausgabe mündliche Abiturprüfungen	GEMÜSE TIKKA MASALA: Blumenkohl, Zucchini und gelbe Möhre in milder Joghurt*, Curry-Marinade, dazu Couscous* (A,M)
Buffet	Weitere, abwechslungsreiche Gemüse- und Sättigungsbeilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	frisches Obst der Saison	Joghurt* mit Kirschen (M,N)	frisches Obst der Saison	frisches Obst der Saison	Obstsalat 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

