

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	BACKFISCH MIT KRÄUTERDIP, dazu Buttermais und Kartoffel* -Stampf (A,F,M)	SCHUPFNUDELN mit Tomatensahnesoße, Kirschtomaten und Ruccola (A,E,M)	RINDERRAGOUT algerisch mit Kichererbsen und Safran, dazu Couscous* und Minze-Dip (A,S,H)	PASTA* Á LA VEGGI-CARBONARA mit Räuchertofu, frischer Petersilie und Käse (A,D,M)	KAROTTEN-CREME-SUPPE mit parboiled Reis* (A,M,N)
Veggi-Menü	VEGGI VISCH mit hausgemachter Remoulade, Brokkoliröschen und Basmatireis (A,E,M)	GRIECHISCHE REISPFANNE mit Paprika, Tomaten und Schafskäse, dazu Tzaziki (M,O)	ORIENTALISCHE TOMATENSOÛE mit Sojahack und Grillgemüse, dazu Couscous* (A,D,S)	SPAGHETTI* mit Blumenkohl-Bolognese, dazu geriebener Käse (A,M)	SOLJANKA VEGGI (russische Gemüsesuppe mit Gewürzgurke und Kartoffeln*), dazu Schmand und Vollkornbaguette (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	Frisches Obst der Saison	Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße (M)	Frisches Obst der Saison	hausgemachter Zitronenkuche (A,E)

*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 = Sulfit/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

DE-ÖKO-039