

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	SPÄTZLE mit frischen Kirschtomaten und Brokkoli, dazu Kräutersoße (A,E,M,S)	HÜHNERFRIKASSEE mit Karotten, Erbesen* und Champignons auf Salz- Kartoffeln* (M,S)	GEBRATENES SEELACHSFILET mit leichter Senfsoße, Blumenkohl und Vollkornreis (A,F,K,M)	Keine Ausgabe Tag der deutschen Einheit	Keine Ausgabe Brückentag
Veggi-Menü	CHILI-BOHNENPFANNE mit gebratenem Gemüse- Bulgur* (A)	VEGGI KARTOFFEL* -SOJAHACK-GULASCH (mit Paprika, Tomaten und grünen Bohnen), dazu Schmand und Brot (A,M)	HAUSGEMACHTE GEMÜSEFRIKADELLE mit Kräuter- Quark* und Mais-Gemüse, dazu Kartoffel* -Stampf (A,E,M)	Keine Ausgabe Tag der deutschen Einheit	Keine Ausgabe Brückentag
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Beilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	Frisches Obst der Saison	Wackelpudding	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



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

