

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	KOHLRABI UND MÖHREN IN RAHM mit kleinen Röst-Kartoffeln* (A,M)	WURSTGULASCH mit Paprika und Kräutern, dazu Nudeln* und Käse (A,M)	KÜRBIS-KARTOFFEL*-SUPPE mit Vollkornbrötchen (A,S)	OFEN-SEELACHS mit frischen Kräutern, Olivenöl und Zitrone mit Kräuterdip und Dinkel-Reis (F)	VOLLKORN-PASTA MISTA: Spaghetti* und Fusilli* mit Paprika-Carbonara und Linsenbolognese (A,M)
Veggi-Menü	BIO-COUSCOUS* mit Rote-Linsensoße und Joghurt* (A,M)	VEGGI-WURSTGULASCH mit pikantem Paprikagemüse und Spätzle (D,M)	HERBSTLICHES GEMÜSERAGOUT (Pestinenaken, Möhren, Süßkartoffeln, Pilze) mit Kräuterreis	HAUSGEMACHTE GEMÜSEFRIKADELLE mit Limetten-Quark*, dazu Süßkartoffel-Gemüse-Mix aus dem Ofen (A,E,M)	VOLLKORN-PASTA MISTA: Spaghetti* und Fusilli* mit Paprika-Carbonara und Linsenbolognese (A,M)
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Beilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	Frisches Obst der Saison	Vanille-Joghurt* mit Knusperflakes (A,M)	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Quark*-Speise mit Früchten (M)

*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

