



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE mit Möhren und Emmentaler Käse, dazu Röstzwiebeln (A,E,M)	DEFTIGER GEMÜSEEINTOPF mit Blumenkohl, Möhren, Bohnen und Sellerie, dazu parboiled Reis* (A,S)	GEBRATENES FISCHFILET mit leichter Remouladensoße und Brokkoli, dazu kleine Pell-Kartoffeln* (A,E,F,M)	GEMÜSEPFANNE (Paprika, Zucchini, Möhren) mit Quark*-Dip und parboiled Reis* (M)	WURSTGULASCH mit Paprika und Kräutern, dazu Nudeln* und Käse (A,M)
Veggi-Menü	BUNTE GNOCCHIS (Kartoffelnudeln) mit Bärlauch-Tomaten-Pesto und Hartkäse (E,M)	LINSENEINTOPF mit Wurzelgemüse (Möhren, Lauch, Sellerie) mit Röstzwiebeln, dazu Bauernbrot (A,S)	HAUSGEMACHTE GEMÜSEFRIKADELLE mit Kräuter- Quark* und Mais-Gemüse, dazu Kartoffel*-Stampf (A,E,M)	GEBRATENER VOLLKORNREIS mit Joghurt*-Dip , Erbsen*-Mais Buttergemüse (A,F,M)	VEGGI-WURSTGULASCH mit pikantem Paprikagemüse und Spätzle (D,M)
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Beilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	2 Mini-Berliner (A,E)	Frisches Obst der Saison	Joghurt* mit Kirschen (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