

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	HAUSEGEMACHTE KARTOFFEL*-WEDGES mit Gemüse aus dem Ofen, dazu Kräuterdip (M)	GEBRATENER SEELACHS mit fruchtiger Currysoße, Erbsen* und parboiled Reis* (M)	KÜRBIS-KARTOFFEL*-SUPPE mit Kürbiskernen und Vollkornbrötchen (A,S)	WUNSCHESSEN (Aushang in der Mensa)	SOJAHACKBÄLLCHEN mit Tomatensoße, dazu Gemüse der Saison und Vollkornnudel* (A,D)
Veggi-Menü	HAUSEGEMACHTE KRÄUTER-KARTOFFELN* mit gegrillten Möhrenspalten und Sour Cream (M)	ROTE-LINSENBRATLING mit mediterranem Gemüse und Hummus-Dip (H,Hülsenf.)	TAZÒN DE PAN (spanische Brottasse gefüllt mit Brokkoli-Cheddar Käsesuppe) (A,M)	WUNSCHESSEN (Aushang in der Mensa)	VEGGI HACKBÄLLCHEN (Sojahack) mit Paprikasoße und parboiled Reis* (A,D,E)
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Beilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	Frisches Obst der Saison	Hausgemachtes Bananenbrot (A,E,M)	Frisches Obst der Saison	WUNSCHDESSERT	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 = 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