

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	FISCHSTÄBCHEN mit hausgemachter Remoulade, <b>Erbсен*</b> und <b>Kartoffel*</b> -Stampf (A,E,F,M)	<b>PASTA*</b> ALLA ARRABIATA mit würziger Tomaten-Soße, gebratenem Gemüse und Käse (A,M)	HACKBRATEN VOM RIND mit Bratensoße, Apfel-Rotkohl und Kroketten (A,E,M)	REISPFANNE mit SOJAHACK und GEMÜSE (Kürbis, Blumenkohl und Wirsing), dazu Kräuterdip (D,M,S)	<b>PASTA*</b> À LA VEGGI-CARBONARA mit Räuchertofu, frischer Petersilie und Käse (A,D,M)
Veggi-Menü	KNUSPERSTICKS (Gemüse-Käse-Stäbchen) mit Rahmspinat und Salz- <b>Kartoffeln*</b> (A,E,M,S)	<b>PASTA*</b> mit Kürbisrahm und frischen Kräutern (A,M)	KOHLROULADE VEGGI (Reis-Sojafüllung) mit Wurzelgemüse und Zwiebelsoße, dazu Petersilien- <b>Kartoffeln*</b> (E,K,M,S)	GEFÜLLTE PAPRIKA mit Tomaten-Basilikum- <b>Bulgur*</b> und Minz-Dip (A,M)	<b>PASTA*</b> mit Zucchini-Möhren-Soße und Käse (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	Frisches Obst der Saison	Obstsalat der Saison mit <b>Joghurt*</b> (M)	Frisches Obst der Saison	Kokos-Milchreis mit Kirschen (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*



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