

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	BLUMENKOHL-KÄSE-TALER mit Joghurt*-Dip, Paprika-Gemüse und Vollkornreis (A,E,M,S)	PUTENGULASCH mit Kohlgemüse und bunten Fusilli* (A,K,S)	GEMÜSEEINTOPF (aus frischem Gemüse der Saison), dazu parboiled Reis* (S)	ASIATISCHE BRAT-NUDELN* mit frischem Gemüse, Sojasprossen und süß-sauer Soße (A,D,E,S)	SEELACHS mit Kräuterkruste in Zitronen-Buttersoße, dazu grüne Bohnen und Salz-Kartoffeln* (M)
Veggi-Menü	BACKCAMEMBERT mit Preiselbeerdip, Romanesco und Wildreis (A,M)	GULASCH VEGGI (aus Soja) mit grünen Bohnen und Eierspätzle (D,S)	PASTINAKENCREME-SUPPE mit Kräutercroutons (A,M)	CHOP SUEY VEGGI (gebratene Valess-Streifen mit frischem Gemüse und Sojasprossen) mit Basmatireis (D,M)	PANIERTER VISCH (VEGAN) mit Kräuterdip, Brokkoli und Stampf-Kartoffeln* (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	Apfelkompott mit Vanillesoße (M)	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Nikolaus: Quark* mit Mandarine und Nüsse (M,C)

*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

DE-ÖKO-039