

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	MILCHSCHNITZEL mit VEGGI-BRATENSOÛE, Brokkoli und Salz-Kartoffeln* (A,E,M)	GEMÜSE-SOJA-RAGOUT (mit Möhren, Erbsen* Kohlrabi und Pilze) mit Vollkornreis (A,D,M,S)	GEFLÜGELBRATWURST mit dunkler Soße, Sauerkraut und Petersilien-Kartoffeln* (O)	VEGGI-BAUERNSCHMAUS (Eintopf aus Sojahack, Paprika, Kartoffeln*, Möhren), dazu Sauerrahm und Vollkornbaguette (A,D,M,S)	GEBRATENES SEELACHSFILET mit Blattspinat, Tomatensoße und bunten Fusilli* (A,F)
Veggi-Menü	MILCHSCHNITZEL "Wiener Art" mit Zitrone und buntem Nudel*-Salat (A,E,M)	KÜRBIS-CURRY mit Lauchzwiebeln und Paprika, dazu Basmatireis	BRATWURST VEGGI mit Buttermais und Kartoffel*-Püree (A,E,M)	DEFTIGER GEMÜSEEINTOPF mit Blumenkohl, Möhren, Bohnen, und Sellerie, dazu parboiled Reis* (A,S)	PASTA* mit würziger Gemüse-Linsenbolognese und Käse (A,M,S)
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	Wackelpudding mit Vanillesoße (M)	Frisches Obst der Saison	Milchshake (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