

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	MILCHREIS mit heißer Kischsoße und Zimt-Zucker (M)	RINDERGESCHNETZ-ELTES mit Prinzessbohnen und Vollkornreis	BROKKOLI-KÄSE-BRATLING mit <b>Kartoffel*</b> -Paprika-Pfanne und Kresse- <b>Quark*</b> (A,E,M,N)	Keine Ausgabe Ganztagskonferenz	GEBRATENES SEELACHSFILET mit Basilikumsoße, dazu Blumenkohl und Vollkorn- <b>Nudel*</b> (A,F,M)
Veggi-Menü	PFANNKUCHEN mit hausgemachten Apfelkompott und Zimt-Zucker (A,E,M)	GULASCH VEGGI (aus Soja) mit Paprika und Zucchini, dazu <b>parboiled Reis*</b> (D,S)	HAUSGEMACHTER QUINOA- <b>ERBSEN*</b> -BRATLING mit Paprikasoße, dazu <b>Kartoffel*</b> -Stampf (A,M)	Keine Ausgabe Ganztagskonferenz	VOLLKORN- <b>NUDEL*</b> -AUFLAUF mit Blumenkohl und Tomaten-Basilikum-Soße (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	Frisches Obst der Saison		Stracciatella- <b>Joghurt*</b> (M,N)

### \*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

