

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	KLEINE PELL-KARTOFFELN* mit Sour Cream, dazu Brokkoli-Blumenkohlgemüse (M)	SCHUPFNUDELN mit Blattspinat und Hirtenkäse, dazu Bärlauch-Dip (A,K,S)	PATSA* MIT LACHS-TOMATEN-SAHNESOÛE und frischen Kräutern (A,F,M)	Überraschungessen (Aushang in der Mensa)	TOFU-GEMÜSE-FRIKADELLE mit Möhren-Kohlrabi-Rahm und parboiled Reis* (D,E,M)
Veggi-Menü	KLEINE PELL-KARTOFFELN* mit Sour Cream, dazu Brokkoli-Blumenkohlgemüse (M)	SPÄTZLE mit frischen Champignons und Möhren, dazu Kräutersoße (A,E,M,S)	PASTA* mit würziger Gemüse-Linsenbolognese und Käse (A,M,S)	Überraschungessen (Aushang in der Mensa)	HAUSGEMACHTE GEMÜSEFRIKADELLE mit Kräuter-Quark*-Dip und parboiled Reis* (A,E,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	Joghurt* mit Heidelbeeren (M)	Frisches Obst der Saison	Überraschungsdessert	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



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