

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	FISCHFRIKADELLE mit Gemüse der Saison, dazu hausgemachter Kartoffel-Joghurt*-Salat (A,E,F,M)	PASTA* MISTA: VOLLKORN-Nudelbüffet mit Auswahl an verschiedenen Soßen und Gemüse (A,M)	PAPRIKASCHOTE (gefüllt mit Bulgur und Gemüse der Saison) mit Feta-Kräuterdip* (A,M,S)	Überraschungessen (Aushang in der Mensa)	NUDEL*-BROKKOLI-PFANNE mit Tomatensoße, dazu geröstete Cashewkerne (A)
Veggi-Menü	VEGGI BACKVISCH mit hausgemachter Remoulade, Brokkoliröschen und Pellkartoffeln* (A,E,M)	PASTA* MISTA: VOLLKORN-Nudelbüffet mit Auswahl an verschiedenen Soßen und Gemüse (A,M)	TÜRKISCHE BULGURBÄLLCHEN mit Kräuterjoghurt* und frischem Grillgemüse (A,K,S)	Überraschungessen (Aushang in der Mensa)	KARTOFFEL*GRATIN mit Käse überbacken, dazu gebratene Champignons und Knoblauchdip (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	Fruchteis	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

