

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	Hausgemachte Kräuterkartoffeln mit gegrillten Möhrenspalten und Sour Cream (M)	Gebratenes Seelachfilet mit grünen Bohnen, Reis und Dillsoße (F,M)	Bunte Gnocchis mit Bärlauch-Tomaten-Pesto und Hartkäse (A)	Puten-Currywurst mit hausgemachter Currysoße und Pommes Frites (K,M)	Pasta Alfredo Nudeln in Käsesoße mit Brokkolirösschen (A,M)
Veggi-Menü	Grillkäse mit Tzaziki, Schnittbohnen und Couscous (M)	Steckrüben-Haferflockentaler mit Lauchgemüse in Rahm und Salzkartoffeln (M)	Gebratene Maultaschen mit Rahmgemüse und Tomatensoße (M)	Currywurst Veggi mit hausgemachter Currysoße und Röst-Kartoffeln* (C,D,E,N,S)	Pasta all'Etrusca Spaghetti mit Pesto Toskana (A,M)
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Beilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	Melonen Cocktail	Frisches Obst der Saison	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

DE-ÖKO-039



Allergene: A = Gluten, B = Krebstiere, C = Erdnüsse, D = Soja, E = Ei, F = Fisch,
H = Sesam, K = Senf, M = Laktose/Milcheiweiß, N = Schalenfrüchte,
O = Sulfid/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