

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	KARTOFFELPUFFER WÜRZIG & Süß (mit warmer Tomatensalsa oder mit Apfelmus) (A,M)	TACOS MEXICANOS (Mais-Tortillaschalen mit Sojafüllung, Käse, Salsa & Guacamole) (M)	PASTA* mit würziger Gemüse-Linsenbolognese und Käse (A,M,S)	OFEN-SEELACHS mit Thymian, Olivenöl und Limette, dazu Schnittlauch-Quark* und parboiled Reis* (F,M)	GEFLÜGEL-KÖTTBULLAR mit Rahmsoße und Preiselbeeren, dazu Salzkartoffeln* (M,S)
Veggi-Menü	KARTOFFELPUFFER WÜRZIG & Süß (mit warmer Tomatensalsa oder mit Apfelmus) (A,M)	CHILI SIN CARNE (Kidneybohnen, Mais, Tomaten, Möhren) mit Sauerrahm und Vollkornreis (M)	PASTA* mit Zucchini-Möhrensoße und Käse (A,M)	KLEINE KARTOFFELN* und buntes Gemüse aus dem Ofen, dazu Kräuter-Quark* und Vollkornbaguette (A,M)	KÖTTBULLAR VEGGI (aus Soja) mit Preiselbeeren, dazu Kartoffel*-Stampf (A,D,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	Quark*-Creme mit Kirschen (M)	Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße (M)	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 = 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