

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	Reispfanne mit frischem Gemüse der Saison, dazu Kräuterquark (M)	Gulasch (Rind) mit Paprika und Möhren, dazu Spätzle (A,E,M)	Backfisch mit Sauerrahmdip dazu Maisgemüse und Kartoffelstampf (A,F,M)	Nudeln mit Zucchini-Frischkäsesoße (A,M)	Rinderfrikadelle mit Bratensoße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (A,E,S)
Veggi-Menü	Rührei mit Kräutern, dazu Möhren-Kohlrabi-Rahm und Salzkartoffeln (E,M)	Gefüllte Paprika (Reis, Sojahack) mit Tomaten-Bulgur und Minzdip (A,D,M)	Valess-Minis mit Prinzessbohnen und Polentapüree (A,M)	Schwäbische Linsen mit Spätzle und Wurzelgemüse (A,E,S)	Hausgemachter Gemüsebratling mit Champignonragout, dazu Naturreis (A,E,M)
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Gemüse- und Sättigungsbeilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Vanillepudding mit Fruchtsoße (E,M)	Mini-Berliner (A,E,M)	Frisches Obst der Saison

DE-ÖKO-039

ALRAUNE IST BIO-ZERTIFIZIERT

Kartoffeln, Reis, Bulgur, Couscous, Nudeln, Äpfel, Erbsen, Milch, Quark und Joghurt sind bei uns in **Bio-Qualität**
allergenfreie 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 = 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