



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
FIT-MENÜ	GEFLÜGEL-FRIKADELLE mit Paprikasoße, dazu Kartoffelstampf (G) (A,E,M)	Spanische GEMÜSE-PAELLA mit Tomaten-Salsa (V)	OFEN-SEELACHS mit Thymian, Olivenöl und Limette, dazu Quarkdip und Kartoffelspalten (F) (M)	TOMATENSUPPE mit buntem Gemüse (Möhren, Sellerie, Lauch), dazu parboiled Reis (V) (S)	VOLLKORN-FUSILLI mit Spinat-Frischkäsesoße (V) (A,M)
VEGGI-MENÜ	Linseneintopf mit Wurzelgemüse (Möhren, Lauch, Sellerie) mit Röstzwiebeln, dazu Vollkornbrot (V) (A,D,S)	Chili sin carne (Kidneybohnen, Mais, Möhren, Tomaten) mit Sauerrahm und parboiled Reis (V) (M)	Bunter Gemüsespieß auf Couscous mit Joghurt dip (V) (A,M)	Gemüseschnitzel mit grüner Kräutersoße, dazu Kartoffel-Selleriestampf (V) (A,E,M,S)	Kichererbsentopf mit Tomaten, Gemüse und frischem Koriander, dazu Basmatireis (V) (A,H,S)
TAGES-MENÜ	ANGEBOT DES TAGES (siehe Aushang vor Ort)	ANGEBOT DES TAGES (siehe Aushang vor Ort)	ANGEBOT DES TAGES (siehe Aushang vor Ort)	ANGEBOT DES TAGES (siehe Aushang vor Ort)	ANGEBOT DES TAGES (siehe Aushang vor Ort)
Zusatz	Salat / Gemüsesticks, Obst oder Dessert	Salat / Gemüsesticks, Obst oder Dessert	Salat / Gemüsesticks, Obst oder Dessert	Salat / Gemüsesticks, Obst oder Dessert	Salat / Gemüsesticks, Obst oder Dessert

Fit-Menü = Wochenplan für eine gesunde und ausgewogene Ernährung

Zubereitungshinweise: G = Geflügel R = Rind L = Lamm/Schaf F = Fisch V = vegetarisch
Allergene: A = glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Erdnüsse D = Soja E = Eier F = Fisch H = Sesam K = Senf
M = Milch (Laktose) N = Schalenfrüchte (Nüsse) 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 = geschwärtzt 7 = gewachst 8 = mit Phosphat 9 = mit Süßungsmitteln 10 = mit Phenylalanin