








# Menüplan

## 05. - 09. Januar

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Frühstück</b> 	Kaffee, Tee, Saft, Milch, Soja- und Hafermilch Brot, Butter, Honig, Konfitüre, Frischkäse/Quark, Ovo Aufstrich, Frucht, Muesli, Fruchtjoghurt	Kaffee, Tee, Saft, Milch, Soja- und Hafermilch Brot, Butter, Honig, Konfitüre, Frischkäse/Quark, Ovo Aufstrich, Frucht, Muesli, Joghurt, Milchreis	Kaffee, Tee, Saft, Milch, Soja- und Hafermilch, Brot, Butter, Honig, Konfitüre, Frischkäse/Quark, Ovo Aufstrich, Frucht, Muesli, Fruchtjoghurt	Kaffee, Tee, Saft, Milch, Soja- und Hafermilch, Brot, Butter, Honig, Konfitüre, Frischkäse/Quark, Ovo Aufstrich, Frucht, Muesli, Joghurt. Eierspeise	Kaffee, Tee, Saft, Milch, Soja- und Hafermilch, Brot, Butter, Honig, Konfitüre, Frischkäse/Quark, Ovo Aufstrich, Frucht, Muesli, Joghurt, Fleisch und Käse
<b>Abendessen</b> Inkl. Salat vom Buffet Mindestens ein Eiweiss- und ein Kohlenhydrat Komponent Für die ausgeglichene vegane Ernährung bieten wir täglich Sojamilch und Sojajoghurt an. ** Menü soll durch eiweisshaltige Salate oder Milchersatzprodukte ergänzt werden 	American Hot Dog mit Sauerkraut, Gurken* Tomaten*, Röstzwiebeln Salat vom Buffet* 	Geburtstagsmenü Jonathan  Grünes Thaicurry* Basmatireis 	Geburtstagsmenü Rea  Veggi Nuggets Süsskartoffeln mit Ofengemüse und veganem Dip 	Foodsafe Buffet Allerlei	

Legende:  Vegan  erfüllt Fourchette verte Kriterien \* mit Bio Gemüse hergestellt

Öffnungszeiten:  
Montag bis Donnerstag: 07:00 Uhr bis 15:45

Über Zutaten in unseren Gerichten, die **Allergien und Intoleranzen** auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.