






# Menüplan

## 26. - 30. 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, Müesli, Fruchtojoghurt	Kaffee, Tee, Saft, Milch, Soja- und Hafermilch Brot, Butter, Honig, Konfitüre, Frischkäse/Quark, Ovo Aufstrich, Frucht, Müesli, Joghurt, Milchreis	Kaffee, Tee, Saft, Milch, Soja- und Hafermilch, Brot, Butter, Honig, Konfitüre, Frischkäse/Quark, Ovo Aufstrich, Frucht, Müesli, Fruchtojoghurt	Kaffee, Tee, Saft, Milch, Soja- und Hafermilch, Brot, Butter, Honig, Konfitüre, Frischkäse/Quark, Ovo Aufstrich, Frucht, Müesli, Joghurt. Eierspeise	Kaffee, Tee, Saft, Milch, Soja- und Hafermilch, Brot, Butter, Honig, Konfitüre, Frischkäse/Quark, Ovo Aufstrich, Frucht, Müesli, 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	Dampfnudeln mit hausgemachter Vanillesauce 	Geburtstagswunsch Julina  Rindshamburger im Bun Hausssauce Gurken, Tomaten* und Eisbergsalat* Ofenkartoffel* *** Vegi Burger im Bun Hausssauce Gurken, Tomaten* und Eisbergsalat* Ofenkartoffel* 	Pastaplausch mit diversen Saucen 	Foodsafe Buffet Allerlei	

Legende:



Vegan



erfüllt Fourchette verte  
Kriterien

\* mit Bio Gemüse  
hergestellt

Öffnungszeiten:

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

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