

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
				
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
●●●	●●●	●●●	●●●	●●●
Dal aus roten Linsen mit Petersilie und Brokkoli, dazu Bulgur A	Kartoffelpüree mit Rahmspinat und Buttergemüse mit Petersilie G	Fruchtcurry mit geräuchertem Mangotofu, dazu Couscous F,A	Farfalle Aglio e Olio mit Parmesan und Vollkornbaguette A,G	Seelachs in Dillsahnesauce, dazu Basmatireis D,G
●●●	●●●	●●●	●●●	●●
In Knoblauchöl gebratene Champignons mit Frühlingszwiebeln und Crème fraîche, dazu Bulgur A,G	Karotten-Kartoffel-Mus mit Erbsen und Mandelbrokkoli H	Halbierte Tomaten mit Gouda überbacken, dazu Bärlauch-Pesto und Couscous A,G	Süßkartoffeleintopf mit Kichererbsen, Basilikum-Tofu und Ingwer F	Pilzgeschnetzeltes in Sahnesauce, dazu Basmatireis Gs
●●●	●●●	●●●	●●●	●●●
Orangenspalten	Milchreis G	Apfelkompott mit karamellisierten Walnüssen H	Gold-Kiwi	Fruchtjoghurt G
●●●	●●●	●●●	●●●	●●●
Obst	Obst	Obst	Obst	Obst

Wir verarbeiten saisonales Obst und Gemüse aus regionalem Bio-Anbau vom Naturkostkontor Bremen. Durch Witterungseinflüsse kann es zu kurzfristigen Speiseplanänderungen kommen. Wir bitten dafür um Ihr Verständnis. Wir verwenden bis auf wenige Ausnahmen keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Eine Liste hierzu sowie zu den Allergenen finden Sie als Aushang im Seitenbereich.