Pestalozzischule

KW 18-24

29.4. - 3.5.2024

	Montag 29. Apr		Dienstag 30. Apr		Mittwoch 01. Mai		Donnerstag 02. Mai		Freitag 03. Mai	
Essen 1	Rindfleischbällchen in heller Soße dazu Kartoffeln	RF, g, c, i / -	Grießbrei mit Zimtzucker dazu Pflaumenkompott	a, g / -	Feiertag		Ravioli mit Basilikum-Käsefüllung in Tomatensoße	g, a, c, i	Nudeln dazu Thunfischsoße (Wildfang) mit Erbsen	a / d, g, i
Essen 2	Mildes Gemüsecurry mit Hähnchenbrust dazu Basmatireis	GF, Z, i, j / -	Nudeln mit Linsenbolognese	a / i			Ratatouille dazu Reis	i / -	Kartoffel-Möhren-Durcheinander dazu Geflügelwiener	i, Z / GF, j, i
Essen 3 vegetarisch	Mildes Süßkartoffelcurry dazu Basmatireis	Z, j, i / -							Kartoffel-Möhren-Durcheinander dazu Grünkerntaler	i, Z / a, c, i, j
Salat	Bunter Salat	j	Knabbergemüse							
Dessert	Stracciatella-Joghurt	g					Apfelmus		Zitronencreme	g, Z

a. Glutenhaltiges Getreide, b. Krebstiere, c. Eier, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Soja, g. Milch und Molkereiprodukte (einschl. Laktose), h. Schalenfrüchte, i. Sellerie, j. Senf, k. Sesamsamen, l. Schwefeldioxid und Sulfite, m. Lupinen, n. Weichtiere

SF Schweinefleisch, RF Rindfleisch, GF Geflügelfleisch, Z Zitrusfrucht, 1 Konservierungsstoff (Nitritpökelsalz)

Soweit nicht anders deklariert stammen alle Produkte aus kontrolliert-ökologischer Landwirtschaft. DE-ÖKO-006 EU-Zulassungsnummer: DE HE 20011 EG

Bio Catering Safran GmbH Wiesenstraße 16 35625 Hüttenberg Tel: 06403-9775472 Fax: 06403-9775471 Email: info@safran-catering.de