

Gesamtplan Kinder

KW 41-20

Unsere Speisen vom: 5.10.
- 9.10.2020

	Montag 05. Okt	Dienstag 06. Okt	Mittwoch 07. Okt	Donnerstag 08. Okt	Freitag 09. Okt
Essen 1	Ei in Rahmspinat dazu Salzkartoffeln <i>g, c, i / -</i>	Nudelauflauf mit Blumenkohl und Hackfleisch <i>RF, a, g, i</i>	Kürbiscremesuppe dazu Brötchen <i>g, i, j / a</i>	Bunte Nudeln mit Carbonarasoße <i>a / SF, g, i, 1</i>	Kartoffelgratin mit Herbstgemüse <i>g, i</i>
Essen 2 ohne Milchprodukt	Nudeln mit Tomatensoße <i>a / i</i>	Paella mit Hähnchenbrust und Fischfilet (Wildfang) dazu Dip <i>GF, d, i, Z / g, j</i>	Mexikanischer Bohneneintopf dazu Brötchen <i>i, Z / a</i>	Ungarisches Rindergulasch dazu Kartoffeln <i>RF, i, Z / -</i>	Wok Gemüse dazu Basmatireis <i>f, i, k, Z / -</i>
Essen 3 vegetarisch		Gebatener Gemüsereis dazu Dip <i>Z, i / g, j</i>		Bunte Nudeln mit Sahnelinsen <i>a / g, i</i>	
Salat	Eissalat mit Mais und Joghurtsoße <i>g, j</i>	Gurkensalat <i>j</i>	Knabbergemüse	Gemischter Salat <i>j</i>	Bunter Salat <i>j</i>
Dessert	Kekse <i>siehe Packung</i>	Obst	Bananenquark mit Kirschen <i>g, Z</i>	Erdbeeryoghurt <i>g</i>	Apfel-Zimtcreme <i>g, Z</i>

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 Sufite, 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 - Wiesenstraße 16 - 35625 Hüttenberg Tel: 06403-9775472 - Fax: 06403-9775471 - Email: info@safran-catering.de