

	Montag 29. Nov		Dienstag 30. Nov		Mittwoch 01. Dez		Donnerstag 02. Dez		Freitag 03. Dez	
Essen 1	Grießbrei mit Zimtucker dazu Pflaumenkompott	a, g / -			Tomatensuppe mit Risoni Nudeln dazu Brötchen	a, g, i / a			Nudeln mit Spinat- Rahmsoße	a / g, i
Essen 2			Mildes Rindfleischcurry mit Kürbis und grünen Bohnen dazu Reis	RF, Z, i, j / -			Nudeln mit Bolognesesoße	a / RF, i		
Salat										
Dessert	Obst		Apfel-Zimtcreme	g, Z	Schokopudding	g	Erdbeerjoghurt	g	Roter Wackelpeter mit Vanillesoße	SF (Gelatine) /

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 - Wiesenstraße 16 - 35625 Hüttenberg

Tel: 06403-9775472 - Fax: 06403-9775471 - Email: info@safran-catering.de