

	Montag 25. Sep	Dienstag 26. Sep	Mittwoch 27. Sep	Donnerstag 28. Sep	Freitag 29. Sep
Essen 1	Herbstliches Rahmgemüse dazu Salzkartoffeln g, i / -	Kürbiscremesuppe dazu Brötchen g, i, j / a			Ravioli mit Basilikum-Käsefüllung in Tomatensoße g, a, c, i
Essen 2 ohne Milchprodukt			Mildes Fischcurry (Wildfang) dazu Reis d, i, j / -	Ungarisches Rindergulasch dazu Nudeln RF, i, Z / a	
Essen 3 vegetarisch			Spinatlasagne a, g, i	Vegi Würstchen dazu Kartoffelbrei und Buttermöhren mit Erbsen f, a, i / g / g, i	
Salat	Eissalat mit Mais und Joghurtsoße g, j		Bunter Salat j		
Dessert		Schokopudding g		Mangocreme g, Z	Obst

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