

	Montag 25. Sep	Dienstag 26. Sep	Mittwoch 27. Sep	Donnerstag 28. Sep	Freitag 29. Sep
Essen 1	Herbstliches Rahngemüse dazu Salzkartoffeln <i>g, i / -</i>	Kürbiscremesuppe dazu Brötchen <i>g, i, j / a</i>	Schinkennudeln dazu Ketchup <i>a, g, c, SF, 1, i</i>	Geflügelbratwurst dazu Kartoffelbrei und Buttermöhren mit Erbsen <i>GF / g / g, i</i>	Ravioli mit Basilikum- Käsefüllung in Tomatensoße <i>g, a, c, i</i>
Essen 2					
Essen 3 vegetarisch			Spinatlasagne <i>a, g, i</i>	Vegi Würstchen dazu Kartoffelbrei und Buttermöhren mit Erbsen <i>f, a, i / g / g, i</i>	
Salat	Eissalat mit Mais und Joghurtsoße <i>g, j</i>				Chinakohlsalat in Joghurtsoße <i>g, j</i>
Dessert	Kekse <i>siehe Packung</i>	Schokopudding <i>g</i>	Heidelbeerjoghurt <i>g</i>	Mangocreme <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 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