

	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					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	Knabbergemüse		Bunter Salat	j	Blattsalat mit Knusperkernen	j / k	Chinakohlsalat in Joghurtsoße	g, j
Dessert	Obst		Schokopudding	a	Heidelbeerjoghurt	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