

	Montag 02. Okt	Dienstag 03. Okt	Mittwoch 04. Okt	Donnerstag 05. Okt	Freitag 06. Okt
Essen 1	Milchreis mit Zimtucker dazu Kirschkompott g / -	Feiertag	Fischfilet (Wildfang) mit Spinathaube dazu Kartoffelbrei d, a, g, i, j, Z / g	Maccharoni and Cheese a, g, i	Kartoffelsuppe mit Hackfleisch und Lauch dazu Brot RF, g, i / a
Essen 2 ohne Milchprodukt	Nudeln mit cremiger Gemüsesoße a / i		Hackpfanne mit Paprika und Mais dazu Vollkornreis RF, i / -	Bulgurpfanne mit Gemüse und Kürbiskernen dazu Kichererbsenmus a, i, Z / k, Z	Erbseintopf mit Schnipfelwürstchen dazu Brot GF, i / a
Essen 3 vegetarisch			Vegi Hackpfanne mit Paprika und Mais dazu Vollkornreis f, i / -		Kartoffelsuppe mit Lauch dazu Brot g, i / a
Salat	Knabbergemüse		Bunter Salat j	Gurkensalat j	Knabbergemüse
Dessert	Obst		Apfelmus	Erdbeerjoghurt g	Bananenquark mit Schokosplittern g

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