

	Montag 25. Sep	Dienstag 26. Sep	Mittwoch 27. Sep	Donnerstag 28. Sep	Freitag 29. Sep
Essen 1	Herbstliches Rahmgemüse dazu Salzkartoffeln <i>g, i / -</i>	Süßkartoffelcurry dazu Basmatireis <i>Z, i, j / -</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>	Kein Essen
Essen 2	Nudeln mit Linsenbolognese <i>a / i</i>	Gemüsesuppe mit Nudeln dazu Brötchen <i>i, a / a</i>	Mildes Fischcurry (Wildfang) dazu Reis <i>d, i, j / -</i>	Ungarisches Rindergulasch dazu Nudeln <i>RF, i, Z / a</i>	
Essen 3			Spinatlasagne <i>a, g, i</i>	Vegi Würstchen dazu Kartoffelbrei und Buttermöhren mit Erbsen <i>f, a, i / g / g, i</i>	
Salat					
Dessert	Kekse <i>siehe Packung</i>	Schokopudding <i>g</i>	Heidelbeerjoghurt <i>g</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