

	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>	Kürbiscremesuppe dazu Brötchen <i>g, i, j / a</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			Mildes Fischcurry (Wildfang) dazu Reis <i>d, i, j / -</i>		
Essen 3 vegetarisch			Spinatlasagne <i>a, g, i</i>		
Salat		Knabbergemüse			Chinakohlsalat in Joghurtsoße <i>g, j</i>
Dessert	Kekse <i>siehe Packung</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

	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		Geflügelbratwurst dazu Kartoffelbrei und Buttermöhren mit Erbsen GF / g / g, i	Ravioli mit Basilikum-Käsefüllung in Tomatensoße g, a, c, i
Essen 2			Mildes Fischcurry (Wildfang) dazu Reis d, i, j / -		
Essen 3 vegetarisch					
Salat		Knabbergemüse			Chinakohlsalat in Joghurtsoße g, j
Dessert	Kekse siehe Packung		Heidelbeerjoghurt g	Mangocreme g, z	

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

	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			Geflügelbratwurst dazu Kartoffelbrei und Buttermöhren mit Erbsen	GF / g / g, i	Ravioli mit Basilikum-Käsefüllung in Tomatensoße	g, a, c, i
Essen 2					Mildes Fischcurry (Wildfang) dazu Reis	d, i, j / -				
Essen 3 vegetarisch										
Salat			Knabbergemüse						Chinakohlsalat in Joghurtsoße	g, j
Dessert	Kekse	siehe Packung			Heidelbeerjoghurt	g	Mangocreme	g, z		

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