

	Montag 25. Sep	Dienstag 26. Sep	Mittwoch 27. Sep	Donnerstag 28. Sep	Freitag 29. Sep
Essen 1	Herbstliches Rahngemüse 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		
Salat			Bunter Salat j		Chinakohlsalat in Joghurtsoße g, j
Dessert	Kekse siehe Packung	Schokopudding 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