Gesamtplan Kinder

KW 20-24

safran bio catering

13.5. - 17.5.2024

	Montag 13. Mai		Dienstag 14. Mai		Mittwoch 15. Mai		Donnerstag 16. Mai		Freitag 17. Mai	
Essen 1	Gnocchi in Tomaten-Sahnesoße	a, g, i	Geschnetzeltes vom Rind in Rahmsoße dazu Vollkornreis	RF, g, i / -	Milchreis mit Zimtzucker dazu Kirschkompott	g / -	Geflügel-Bratwurst dazu Kartoffelbrei und Buttergemüse	GF, j, i / g / g, i	Tomatensuppe mit Reisnudeln dazu Brot	a, g, i / a
Essen 2 ohne Milchprodukt	Bunter Gemüsereis dazu Dip	Z / g, j	Krautpfanne mit Hackfleisch dazu Kartoffeln	RF, j, i / -	Nudeln mit cremiger Gemüsesoße	a / i	Mildes Fischcurry (Wildfang) dazu Reis	d, i, j / -	Kartoffeleintopf mit Frühlingsgemüse dazu Brot	i / a
Essen 3 vegetarisch			Krautpfanne mit Räuchertofu dazu Kartoffeln	f, j, i, a / -			Vegi Bratwurst dazu Kartoffelbrei und Buttergemüse	f, a, i / g / g, i		
Salat	Eissalat mit Gurke und Joghurtsoße	g, j	Bunter Salat	j	Apfel-Möhrensalat	Z	Blattsalate	j	Knabbergemüse	
Dessert	Kleine Waffel	a, c, g, f	Heidelbeer-Joghurt	g	Obst		Apfelmus		Vanillepudding mit Erdbeersoße	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 GmbH Wiesenstraße 16 35625 Hüttenberg Tel: 06403-9775472 Fax: 06403-9775471 Email: info@safran-catering.de