

	Montag 09. Feb	Dienstag 10. Feb	Mittwoch 11. Feb	Donnerstag 12. Feb	Freitag 13. Feb	
Essen 1			Ravioli mit Basilikum-Käsefüllung in Tomatensoße g, a, c, i	Schinkennudeln dazu Ketchup a, g, c, SF, 1, i / -	Winterlicher Kartoffelgratin mit Käse g, i	
Essen 2	Hackpfanne mit Gemüse dazu Nudeln RF, i / a	Linseneintopf dazu Vollkornbrötchen i / a				
Essen 3 vegetarisch	Vegi Geschnetzeltes in Paprikahahn dazu Kartoffelbrei i, Z / g			Nudeln mit gebratenem Gemüse und Ei dazu Ketchup a, c, f / -		
Salat						
Dessert	Zitronencreme Z	Vanillepudding dazu Erdbeersoße g / -	Obst	Stracciatella-Joghurt g	Obst	

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)

Trotz größter Sorgfalt können vereinzelt Gräten in unseren Fischgerichten oder Kerne bzw. Kernstücke im Steinobstkompost oder -joghurt enthalten sein!

Soweit nicht anders deklariert stammen alle Produkte aus kontrolliert-ökologischer Landwirtschaft. DE-ÖKO-006 EU-Zulassungsnummer: DE HE 20011 EU

Bio Catering Safran GmbH Wiesenstraße 16 35625 Hüttenberg Tel: 06403-9775472 Fax: 06403-9775471 Email: info@safran-catering.de