

	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 Paprikarahm dazu Kartoffelbrei	i, Z / g					Nudeln mit gebratenem Gemüse und Ei dazu Ketchup	a, c, f / -		
Salat										
Dessert	Zitronencreme	g, 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 Steinobstkompott 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