Naturkita Kirschenwäldchen

KW 7-26

9.2. - 13.2.2026

	Montag 09. Feb		Dienstag 10. Feb		Mittwoch 11. Feb		Donnerstag 12. Feb		Freitag 13. Feb	
Essen 1	Geschnetzeltes vom Rind in Paprikarahm dazu Kartoffelbrei	RF, g, i / g	Cremige Steckrübensuppe dazu Vollkornbrötchen	g, i, j, Z / a	Ravioli mit Basilikum-Käsefüllung in Tomatensoße	g, a, c, i			Winterlicher Kartoffelgratin mit Käse	g, i
Essen 2										
Essen 3 vegetarisch							Nudeln mit gebratenem Gemüse und Ei dazu Ketchup	a, c, f / -		
Salat	Bunter Salat	j	Knabbergemüse		Gemischter Salat mit fruchtiger Mangosoße	j	Gurkensalat	j	Chinakohlsalat in Joghurtsoße	g, j
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