

	Montag 08. Dez		Dienstag 09. Dez		Mittwoch 10. Dez		Donnerstag 11. Dez		Freitag 12. Dez	
Essen 1	Ravioli mit Basilikum- Käsefüllung in Tomatensoße	g, a, c, i			Rindfleischbällchen in heller Soße dazu Vollkornreis	RF, g, i, c / -	Ei in Rahmspinat dazu Kartoffeln	c, g, i / -	Lasagne	RF, g, i, a
Essen 2			Linseneintopf dazu Brötchen	i / a						
Essen 3 vegetarisch					Vegi Bullar in heller Soße dazu Reis	a, g, i / -				
Salat	Bunter Salat	j	Knabbergemüse		Gurkensalat	j	Krautsalat mit Möhren		Chinakohlsalat in Joghurtsoße	g, j
Dessert	Weihnachtliches Gebäck	siehe Packung	Vanillepudding mit Erdbeersoße	g / -	Obst		Kirschjoghurt	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