

Jenapanschule

KW 51-25

	Montag 15. Dez	Dienstag 16. Dez	Mittwoch 17. Dez	Donnerstag 18. Dez	Freitag 19. Dez
Essen 1		Grießbrei dazu Zimtzucker und Pflaumenkompott <small>a, g / -</small>		Tomatensuppe mit Reisnudeln dazu Brötchen <small>a, g, i / a</small>	
Essen 2	Ungarisches Gulasch dazu Reis <small>RF, i, z / -</small>		Nudeln dazu Linsenbolognese <small>a / i</small>		Currywurst dazu Kartoffelstampf <small>GF, j, i / i, z</small>
Essen 3 vegetarisch	Ungarisches Vegi- Gulasch dazu Reis <small>i, z / -</small>				Bunte Nudeln dazu Käse-Kräutersoße <small>a / g, i</small>
Salat	Winterliche Blattsalate <small>-</small>	Knabbergemüse	Rohkostsalat <small>j, z</small>	Knabbergemüse	Eissalat mit Gurken dazu Zitronen- Kräutersoße <small>j, z</small>
Dessert	Stracciatella-Joghurt <small>g</small>	Obst	Kleine Waffel <small>a, c, g, f</small>	Birnen- Spekulatiuscreme <small>g, a, c, z</small>	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