

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