

	Montag 02. Feb		Dienstag 03. Feb		Mittwoch 04. Feb		Donnerstag 05. Feb		Freitag 06. Feb	
Essen 1	Gnocchi in Tomaten- Sahnesoße	a, g, i	Nudeln dazu Käse- Kräutersoße	a / g, i	Hühnerfrikassee dazu Vollkornreis	GF, g, i, Z / -	Gemüse-Cremesuppe dazu Brötchen	g, i, a, j, f, Z / a	Fischgratin mit Spinathaube dazu Kartoffelbrei	d, a, g, i, j, Z / g
Essen 2										
Essen 3 vegetarisch					Vegi Frikassee dazu Vollkornreis	g, i, Z / -			Tortellinigratin mit Spinat	g, a, i, f, Z
Salat	Bunter Salat	j	Knabbergemüse		Eissalat mit Mais	j	Knabbergemüse		Gurkensalat	j
Dessert	Kekse	siehe Packung	Obst		Joghurt mit Früchten	g, Z	Karamellpudding	g	Kirschjoghurt	g

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