

	Montag 08. Jun	Dienstag 09. Jun	Mittwoch 10. Jun	Donnerstag 11. Jun	Freitag 12. Jun
Essen 1		Käsespätzle a, c, g, i	Geflügelbällchen in Tomatensoße dazu Kartoffelbrei GF, a, c, i / g	Bunte Nudeln dazu Brokkoli-Rahmsoße a / g, i	Gemüse-Cremesuppe dazu Vollkornbrot g, i, a, j, f, k, Z / a
Essen 2	Nudeln dazu Bolognesesoße a / RF, i				
Essen 3 vegetarisch	Nudeln dazu Linsenbolognese a / i		Gemüsebällchen in Tomatensoße dazu Kartoffelbrei a, i / g		
Salat	Krautsalat mit Möhren	Bunter Salat →	Gurkensalat j	Gemischter Salat →	Knabbergemüse
Dessert	Kirschjoghurt g	Melone	Apfelmus	Obst	Zitronencreme g, Z

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