

	Montag 15. Jun	Dienstag 16. Jun	Mittwoch 17. Jun	Donnerstag 18. Jun	Freitag 19. Jun
Essen 1	Grießbrei dazu Zimtucker und Pflaumenkompott a, g / -		Tomatensuppe mit Reisnudeln dazu Brötchen a, g, i / a	Rindergulasch in Paprika-Rahmsoße dazu Vollkornreis RF, g, i / -	Käsekartoffeln mit Lauch und Pilzen dazu Ketchup c, g
Essen 2		Haschee dazu Kartoffeln RF, a, i, j / -			
Essen 3 vegetarisch		Buntes Rahmgemüse dazu Kartoffeln g, i / -		Kartoffel-Möhren- Durcheinander dazu Linsentaler i, Z / c, a, i	
Salat	Rote Betesalat (gekocht) j	Blattsalat dazu Knusperkerne j / k	Knabbergemüse	Chinakohlsalat in Joghurtsoße g, j	Rohkostsalat Z, j
Dessert	Obst	Stracciatella-Joghurt s	Bananenquark mit Kirschen g, Z	Obst	Kekse siehe Packung

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