


	03.01. Montag	04.01. Dienstag	05.01. Mittwoch	06.01. Donnerstag	07.01. Freitag	10.01. Montag	11.01. Dienstag	12.01. Mittwoch	13.01. Donnerstag	14.01. Freitag
Mittagessen	Makkaroni mit Tomaten- Sugo (stückig) u. Käse 4 ¹ A	Gemüsepuffer mit Kürbissoße und Langkornreis 4 ¹ 6	Fisch- Gemüse- Pfanne mit Tilapia und Kartoffelstampf 10	Lauch- Käse- Suppe mit Kartoffel- stückchen und Vollkornbrot 3 ¹ 4 ¹ 5	Milchreis mit Apfel- Kirsch- Kompott 5	Hörnchen mit Fisch (Pangasius)- Sahne- Soße 4 ¹ 5 ¹ 10	Gemüse- bällchen in Letscho- Paprika- Soße und Petersilien- kartoffeln 4 ¹ 6 ¹ 9	Puten- geschnetztes mit Leipziger Allerlei und Reis / Vollkornreis 4 ¹ 5	Rosenkohl- Kartoffel- Eintopf mit Petersilie und Roggenbrot 3 ¹ 4	Spätzle mit Tomaten- Kräuter- Soße u. Reibekäse 4 ¹ 5 ¹ A
Nachtsch	Obst	Möhren- Apfel- Rohkost		Erdbeerjoghurt 5	Gemüsesuppe ⁶	Obst	Gurkensalat		Vanille- Pudding ⁵	Direktsaft
	17.01. Montag	18.01. Dienstag	19.01. Mittwoch	20.01. Donnerstag	21.01. Freitag	24.01. Montag	25.01. Dienstag	26.01. Mittwoch	27.01. Donnerstag	28.01. Freitag
Mittagessen	Bunte Spirelli / Vollkornspirelli mit Tomaten- Basilikum- Soße u. Käse 4 ¹ A	Rote- Linsen- Dal und Kurkumareis 6	Fischstäbchen mit Mischgemüse und Kartoffel- Pastinaken- stampf 4 ¹ 9 ¹ 10	Nudel- Eintopf mit Wintergemüse, Basilikumpesto und Roggenbrot 3 ¹ 4	sächsische Eierkuchen mit Apfelmus 5 ¹ 9	Muschelnudeln mit Frischkäse- Kräuter- Soße u. Reibekäse 4 ¹ 5 ¹ A	Grünkern- Bratling mit Reis/ Vollkornreis und Tomatensoße 2 ¹ 4 ¹ 6	Szegediner Gulasch (Rind) und Hefeknödel 4 ¹ 9	Gräupchen- Eintopf mit Geflügel- würstchen u. Vollkornbrot 3 ¹ 4 ¹ 6 ¹ B	Kartoffeln mit Kräuterquark, Leberwurst (Schwein) u. Butter 5
Nachtsch	Obst	Kokos- Lassi 5		Birnenkompott	Tomaten- cremesuppe ⁶	Trinkjoghurt 5	Möhren- Orangen- Rohkost	Direktsaft	Apfel- Rührkuchen ⁴	Grüner Salat mit Dressing
	31.01. Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag					
Mittagessen	Schmetterlings- Nudeln mit Tomaten- Apfel- Soße u. Käse 4 ¹ A									
Nachtsch	Obst									

Änderungen vorbehalten

enthält Allergene: 2 Gluten (Dinkel), 3 Gluten (Roggen), 4 Gluten (Weizen) , 5 Lactose, 6 Sellerie, 7 Senf, 8 Soja, 9 Ei, 10 Fisch, 11 Sesam

www.gruenschnabel-vollwertcatering.de

Erläuterungen: A mit Farbstoff Beta Carotin, B mit Natriumnitrit, C mit Phosphat, D mit Konservierungsstoff