


	Montag	01.08. Dienstag	02.08. Mittwoch	03.08. Donnerstag	04.08. Freitag	07.08. Montag	08.08. Dienstag	09.08. Mittwoch	10.08. Donnerstag	11.08. Freitag
Mittagessen		Pastinaken-Steckrüben- Rösti mit Kräuter- Soße und Reis / Vollkornreis 4 ¹ 6	Hähnchen-schnitzel (paniert) mit Möhrengemüse und Kartoffeln 4 ¹ 6 ¹ 9	Grüne Erbsensuppe mit Geflügel-würstchen u. Vollkornbrot 3 ¹ 4 ¹ 6 ¹ B	Kokos- Milchreis mit Apfel- Kompott 5	Makkaroni mit Tomaten- Sugo (stückig) u. Käse 4 ¹ A	Grünkern- Bratling mit Zitronenbulgur und Gemüse- Humussoße 2 ¹ 4 ¹ 6 ¹ 11	Backfisch mit Mischgemüse und Kartoffel- Pastinaken- stampf 4 ¹ 9 ¹ 10	Gräupchen- Eintopf mit Petersilien- Pesto und Roggenbrot 3 ¹ 4	Brokkoli- Gemüse- Auflauf mit Mozzarella überbacken 4 ¹ 9 ¹ A
Nachtsch		Kaditzer Gurkensalat		Rote Grütze	Kartoffelsuppe 6	Obst	Grüner Salat mit Dressing		Erdbeerjoghurt 5	Obst
	14.08. Montag	15.08. Dienstag	16.08. Mittwoch	17.08. Donnerstag	18.08. Freitag	21.08. Montag	22.08. Dienstag	23.08. Mittwoch	24.08. Donnerstag	25.08. Freitag
Mittagessen	Tortellini mit Käse- Sahne- Soße 4 ¹ 5	Köttbullar (Rind) , Tomatensoße und Reis/ Vollkornreis 4 ¹ 6 ¹ 9	Senfeier- Ragout und Petersilien- kartoffeln 6 ¹ 7 ¹ 9	Brühreis mit Hühnchen und Vollkornbrot 3 ¹ 4	sächsische Eierkuchen mit Apfelmus 5 ¹ 9	Bunte Spirelli / Vollkornspirelli mit Tomaten- Basilikum- Soße u. Käse 4 ¹ A	3 Gemüsebällchen in Letscho- Soße und Reis / Vollkornreis 4 ¹ 6	Szegediner Gulasch vom sächsischen Rind und Hefeknödel 4 ¹ 9	griechischer Stifado- Eintopf mit Nudelreis, Olivenpesto und Roggenbrot 3 ¹ 4	Kartoffeln mit Radieschen- quark, Leberwurst (Geflügel) u. Butter 5
Nachtsch	Trinkjoghurt 5	Gurken- Tomaten- Salat		Birnenkompott	Tomatencreme- suppe 6	Obst	Möhrenrohkost		Quarkspeise 5	Frucht- Direktsaft
	28.08. Montag	29.08. Dienstag	30.08. Mittwoch	31.08. Donnerstag	Freitag					
Mittagessen	Muschelnudeln mit vegetarischer Carbonarra u. Reibekäse 4 ¹ 5 ¹ A	Mildes Thai- Kokos- Curry und Kurkumareis	Geflügel- Bratwurst, Sauerkraut und Kartoffel- Sellerie- stampf 6	Tomaten- Hirse- Eintopf und Vollkornbrot 3 ¹ 4						
Nachtsch	Obst	Mango-Lassi 5		Apfel- Rührkuchen 4 ¹ 9						

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, 12 Schalenfrüchte

www.gruenschnabel-vollwertcatering.de

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