


	Montag	Dienstag	Mittwoch	01.02. Donnerstag	02.02. Freitag	05.02. Montag	06.02. Dienstag	07.02. Mittwoch	08.02. Donnerstag	09.02. Freitag
Mittagessen				Möhren- Kartoffel- Eintopf mit Kürbiskernöl und Vollkornbrot ^{3' 4}	Milchreis mit Erdbeer- Kirsch- Kompott ⁵	Makkaroni mit Tomaten- Sugo (stückig) u. Käse ^{4' A}	Grünkern- Bratling mit Bulgur und Brokkoli- Humussoße ^{2' 4' 6' 11}	Backfisch mit Möhrengemüse und Kartoffel- Pastinaken- stampf ^{4' 9' 10}	Steckrüben- Kartoffel- Eintopf mit Kräutern und Roggenbrot ^{3' 4}	Gemüse- Gulasch mit Paprika und Hefeknödel ^{4' 9}
Nachtisch				Apfelmus	Gemüsesuppe ⁶	Obst	Möhren- Orangen- Rohkost		Sanddorn- joghurt ⁵	Obst
	12.02. Montag	13.02. Dienstag	14.02. Mittwoch	15.02. Donnerstag	16.02. Freitag	19.02. Montag	20.02. Dienstag	21.02. Mittwoch	22.02. Donnerstag	23.02. Freitag
Mittagessen	Hörnchennudeln mit Topinambur- Kräuter- soße u. Reibekäse ^{4' 5' A}	3 Falafelbällchen in Tomaten- Soße und Reis / Vollkornreis ^{4' 6}	Geflügelbulette mit Gemüsesoße und Kräuter- Kartoffeln	Erbsensuppe mit Geflügel- würstchen u. Vollkornbrot ^{3' 4' 6' 12 B}	sächsische Eierkuchen mit Kirsch- Apfelmus ^{4' 5}	Bunte Spirelli / Vollkornspirelli mit Tomaten- Basilikum- Soße u. Käse ^{4' A}	Asia- Gemüse- Pfanne mit Bambus und Kurkumareis	sächsisches Welsfilet mit Misch- Gemüse und Kartoffelstampf ¹⁰	Gemüse- Eintopf mit Nudelreis, Basilikumpesto und Mischbrot ^{3' 4}	Kartoffeln mit Radieschen- quark, Leberwurst (Geflügel) u. Butter ⁵
Nachtisch	Obst	Faschings- Pfannkuchen ⁴		Quarkspeise ⁵	Brokkolicreme- suppe ⁶	Obst	Bananen-Lassi ⁵		Birnenkompott	Apfel- Direktsaft
	26.02. Montag	27.02. Dienstag	28.02. Mittwoch	29.02. Donnerstag	Freitag					
Mittagessen	Muschelnudeln mit Blumenkohl- Käse- Sahne- soße ^{4' 5' A}	Steckrüben- Rösti mit Letschosoße und Kräuterreis	Sächsischer Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln	Kürbis- Möhren- Eintopf mit Petersilie und Vollkornbrot ^{3' 4}						
Nachtisch	Trinkjoghurt ⁵	Gurkensalat		Quarkspeise ⁵						

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