Grünschnabel Vollwertcatering GmbH

Abmeldungen bis 7.59 Uhr online, email oder SMS: 015772862439

Speiseplan Juni 2024

	03.06. Montag	04.06. Dienstag	05.06. Mittwoch	06.06. Donnerstag	07.06. Freitag	10.06. Montag	11.06. Dienstag	12.06. Mittwoch	13.06. Donnerstag	14.06. Freitag
Mittagessen	Hörnchennudeln mit Käse- Sahne-Soße 4' 5	Möhrenpuffer mit Tomatensoße und Hefeknödel 4' 9	Köttbullar (Rind) in Braten- Soße mit Reis / Vollkornreis 4' 6	Möhren-Kartoffel- Eintopf mit Petersilie und Vollkornbrot 3' 4	Vollkorn-Grießbrei mit Erdbeer- Apfel-Kompott 4' 5	Makkaroni mit Tomatensugo (stückig) und Reibekäse 4' A	Grünkern-Bratling mit Bulgur und Blumenkohl-Humussoße 2' 4' 6' 11	3 Fischstäbchen mit Kartoffel-Möhrenstampf und Blattsalat 4' 9' 10	Tomaten- Hirse-Eintopf mit Frühlings-zwiebeln und Mischbrot 3' 4	Kartoffeln mit Kräuterquark, Leberwurst (Geflügel) u. Butter 5
Nachtisch	Obst	Erdbeer-Kaltschale		Apfelmus	Vorsuppe 6		Gurkensalat		Erdbeerjoghurt 5	Direktsaft

	17.06. Montag	18.06. Dienstag	19.06. Mittwoch	20.06. Donnerstag	21.06. Freitag	24.06. Montag	25.06. Dienstag	26.06. Mittwoch	27.06. Donnerstag	28.06. Freitag
Mittagessen	Spaghetti mit vegetarischer Carbonarra u. Reibekäse 4' 5' A	Gemüsebällchen in Paprika-Tomaten- Soße und Reis / Vollkornreis 4' 6	Hackbraten vom sächsischen Rind mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln 4' 9	Karoffelsuppe mit Geflügelwiener und Vollkornbrot 3' 4' 6' B	sächsische Kartoffelpuffer mit Apfelmus 4	Bunte Spirelli / Vollkornspirelli mit Tomaten-Basilikum- Soße und Gouda 4' A	Rote Linsen-Kokoscurry mit Mangold und Langkornreis	Fischbulette (Alaska-seelachs) mit Möhrengemüse und Kartoffel-Pastinaken stampf 10	Nudel- Gemüse-Eintopf mit Basilikumpesto und Mischbrot 3' 4	Spätzle mit Tomaten-Soße u. Mozzarella 4' 5' A
Nachtisch	Trinkjoghurt 5	Möhren- Orangen-Rohkost		Obst	Vorsuppe 6	Obst	Bananen-Lassi 5		Apfel-Rührkuchen 4' 9	Obst

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Mittagessen					
Nachtisch					

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

Grünschnabel VOLLWERTCATERING