

	01.07. Montag	02.07. Dienstag	03.07. Mittwoch	04.07. Donnerstag	05.07. Freitag	08.07. Montag	09.07. Dienstag	10.07. Mittwoch	11.07. Donnerstag	12.07. Freitag
Mittagessen	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsugo (stückig) und Reibekäse ⁴ A	Spanische Gemüsepfanne mit Kurkumareis/ Vollkornreis ⁶	Hähnchenschnitzel Wiener Art (paniert) mit Gemüsesoße und Petersilien-Kartoffeln ⁴ 9	Gräupchen-Eintopf mit Petersilie und Vollkornbrot ³ 4	Buchteln mit Vamillesoße ⁴ 5	Hörnchennudeln mit Blumenkohl-Sahne- Soße u. Reibekäse ⁴ 5 ¹ A	Gemüse- Rösti mit Tomatensoße und Kräuterreis ⁴ 6	Backfisch mit Kartoffel-Möhrenstampf und Blattsalat ⁴ 9 ¹ 10	Minestrone (ital. Gemüsetopf) mit Basilikumpesto und Mischbrot ³ 4	vegetarischer Gemüse-"Gulasch" und Hefeknödel ⁴ 9
Nachtsch	Obst	Sanddorn-joghurt ⁵		Apfelmus	bunter Salat	Obst	Erdbeer-Kaltschale		Kirschjoghurt ⁵	Gurkensüppchen mit Joghurt ⁵
	15.07. Montag	16.07. Dienstag	17.07. Mittwoch	18.07. Donnerstag	19.07. Freitag	22.07. Montag	23.07. Dienstag	24.07. Mittwoch	25.07. Donnerstag	26.07. Freitag
Mittagessen	Bunte Spirelli / Vollkornspirelli mit Soße Napoli und Gouda ⁴ A	Chili sin "Carne" (vegetarisch) und Gemüsereis ⁴ 8 ¹ 12	Königsberger Klopse vom Rind in heller Soße und Salzkartoffeln ⁴ 9 ¹ 10	Möhren-Karottensuppe mit Geflügelwiener und Vollkornbrot ³ 4 ¹ 6 ¹ B	Quarkkeulchen mit Erdbeer-Apfelmus ⁴ 5	Tortellini mit Spinat- Sahne- Soße ⁴ 5	Asia- Gemüse-Kokospfanne mit Pakchoi und Langkornreis	Fischpfanne (Hoki) mit buntem Möhrengemüse und Kartoffelstampf ¹⁰	Gemüse-Eintopf mit Buchstaben-nudeln und Mischbrot ³ 4	Spätzle mit Tomaten-Soße und Mozzarella ⁴ 9 ¹ A
Nachtsch	Obst	Erdbeeryoghurt ⁵		Obst	Vorsuppe ⁶	Obst	Bananen-Lassi ⁵		Rührkuchen ⁴ 9	Obst
	29.07. Montag	30.07. Dienstag	31.07. Mittwoch	Donnerstag	Freitag					
Mittagessen	Muschelnudeln mit Tomaten-Bärlauch- Soße und Edamer ⁴ A	3 Falafelbällchen mit Bulgur und Sesamsoße ² 4 ¹ 6 ¹ 11	Geflügelbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln							
Nachtsch	Trinkjoghurt ⁵	Tomaten-Gurkensalat								
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										