

	01.09. Montag	02.09. Dienstag	03.09. Mittwoch	04.09. Donnerstag	05.09. Freitag	08.09. Montag	09.09. Dienstag	10.09. Mittwoch	11.09. Donnerstag	12.09. Freitag
Mittagessen	Makkaroni mit Tomatensugo (stückig) und Gouda 4 ¹ A	Wurzel- Gemüse- Pfanne mit Bulgur und Kräutern 2 ¹ 4 ¹ 6	3 Fischstäbchen mit Gemüsesoße und Kartoffel- Möhren- stampf 4 ¹ 9 ¹ 10	Kürbis- Möhre- Koriander- Eintopf mit Petersilie und Roggenbrot 3 ¹ 4	Milchreis mit Pflaumen- Kirsch- Kompott 5	Hörnchennudeln mit Alaskaseelachs- Soße und Reibekäse 4 ¹ 5 ¹ 10 ¹ A	Falafelbällchen mit Tomaten- Paprikasoße und Reis / Vollkornreis 6	Hähnchen- schnitzel (paniert) mit Bratensoße und Salzkartoffeln 4 ¹ 9	Steckrüben- Kartoffel- Eintopf mit Kräutern und Mischbrot 3 ¹ 4	Spätzle mit Tomaten- Soße und Mozzarella 4 ¹ 5 ¹ 9 ¹ A
Nachtisch	Obst	Gurkensalat		Apfelmus	Gemüsesuppe 6	Obst	Möhren- Orangen- Rohkost		Apfelkompott	Blattsalat mit Dressing
	15.09. Montag	16.09. Dienstag	17.09. Mittwoch	18.09. Donnerstag	19.09. Freitag	22.09. Montag	23.09. Dienstag	24.09. Mittwoch	25.09. Donnerstag	26.09. Freitag
Mittagessen	Bunte Spirelli / Vollkornspirelli mit Tomaten- Basilikum- Soße und Gouda 4 ¹ A	Rizi é Bizi mit Reis / Vollkornreis und Kräuter- Gemüsesoße 6	Szegediner Gulasch vom sächsischen Rind und Hefeknödel 4 ¹ 9	Erbsensuppe mit Geflügel- würstchen u. Roggenbrot 3 ¹ 4 ¹ 6 ¹ 12 ¹ B	sächsische Kartoffelpuffer mit Apfelmus 4	Spaghetti mit vegetarischer Carbonarra und Reibekäse 4 ¹ 5 ¹ 8 ¹ A	Gemüse- Rösti mit Tomatensoße und Kräuterbulgur 4	Königsberger Klopse / Geflügel- bällchen in Kapernsoße mit Reis / Vollkornreis 4 ¹ 9 ¹ 10	Nudel- Gemüse- Eintopf mit Basilikumpesto und Mischbrot 3 ¹ 4	Kartoffeln mit Kräuterquark und Butter 5
Nachtisch	Obst	Zucchini- Gurkensalat		Obst	Blattsalat mit Dressing	Obst	Orangenjoghurt 5		Schokokuchen 4 ¹ 9	Direktsaft
	29.09. Montag	30.09. Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag					
Mittagessen	Muschelnudeln mit Tomaten- Apfel- Soße und Reibekäse 4 ¹ A	Gemüse- Kokos- Pfanne mit Pak Choi und Kurkumareis								
Nachtisch	Obst	Mango-Lassi 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										