

	Montag	Dienstag	Mittwoch	01.01. Donnerstag	02.01. Freitag	05.01. Montag	06.01. Dienstag	07.01. Mittwoch	08.01. Donnerstag	09.01. Freitag
Mittagessen				wir wünschen allen ein gesundes neues Jahr	Tomaten- Reis- Eintopf mit Kräutern ⁶	Makkaroni mit Tomaten- Sugo (stückig) und Reibekäse ⁴ A	Spinat- Karotten- Rösti mit Kürbissoße und Reis / Vollkornreis ⁴ 5	Backfisch mit Möhrengemüse und Kartoffel- Pastinaken- stampf ⁴ 9 10	Steckrüben- Kartoffel- Eintopf mit Petersilie und Roggenbrot ³ 4	sächsische Hefeknödel mit Vanillesoße ⁴ 5
Nachtisch				Neujahr	Obst	Obst	Gurkensalat		Erdbeerjoghurt ⁵	Gemüsesuppe ⁶
	12.01. Montag	13.01. Dienstag	14.01. Mittwoch	15.01. Donnerstag	16.01. Freitag	19.01. Montag	20.01. Dienstag	21.01. Mittwoch	22.01. Donnerstag	23.01. Freitag
Mittagessen	Hörnchen mit Käse- Sahne- Soße ⁴ 5	Gemüsebällchen in Letschosoße und Hefeknödel ⁴ 9	Königsberger Klops in Gemüsesoße und Salzkartoffeln ⁴ 9	Erbsensuppe mit Geflügel- würstchen und Vollkornbrot ³ 4 6 B	Spätzle mit Tomaten- Soße und Mozzarella ⁴ 5 A	Bunte Spirelli / Vollkornspirelli mit Tomaten- Basilikum- Soße und Gouda ⁴ A	Hirse- Bratling mit Bulgur und Brokkolioße ² 4 6	Provenziale Fischpfanne (Pangasius) mit buntem Gemüse und Kartoffelstampf ¹⁰	Gemüse- Eintopf mit Buchstaben- nudeln und Roggenbrot ³ 4	sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus ⁵
Nachtisch	Obst	Apfelmus		Quarkspeise ⁵	Apfel- Direktsaft	Obst	Möhren- Orangen- Rohkost		Pflaumen- Rührkuchen ⁴ 9	Tomatencremesuppe ⁶
	26.01. Montag	27.01. Dienstag	28.01. Mittwoch	29.01. Donnerstag	30.01. Freitag					
Mittagessen	Muschelnudeln mit Frischkäse- Kräuter- Soße und Reibekäse ⁴ 5 A	Rote- Linsen- Kokos- Curry mit Pak Choi und Kurkumareis ¹¹	Hacksteak (Geflügel) mit Bratensoße und Petersilienkartoffeln ⁶	Wirsing- Kartoffel- Eintopf mit Tomatenpesto und Vollkornbrot ³ 4	Kartoffeln mit Kräuterquark, Leberwurst (Geflügel) u. Butter ⁵					
Nachtisch	Obst	Bananen- Lassi ⁵		Birnenkompott	Obst					
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										

