

	02.02. Montag	03.02. Dienstag	04.02. Mittwoch	05.02. Donnerstag	06.02. Freitag	09.02. Montag	10.02. Dienstag	11.02. Mittwoch	12.02. Donnerstag	13.02. Freitag
Mittagessen	Makkaroni mit Soße Napoli und Reibekäse 4' A	Steckrüben- Taler mit Kürbissoße und Kurkumareis 4' 6	Fischstäbchen mit Mischgemüse und Kartoffel-Selleriestampf 4' 6' 9' 10	Spitzkohl- Kartoffel- Eintopf mit Petersilie und Vollkornbrot 3' 4	sächsische Eierkuchen mit Apfelmus 4' 9	Hörnchen mit Spinat- Lachs- Soße 4' 5' 10	vegane Hackbällchen in Tomatensoße und Reis / Vollkornreis 4' 6	Puten- Geschnetzeltes in Gemüsesoße mit Hefeknödel 4' 9	Grüne Bohnen- Kartoffel- Eintopf mit Petersilie und Roggenbrot 3' 4	Buchteln mit Vanillesoße 4' 5
Nachtsch	Obst	Möhren- Orangen- Rohkost		Erdbeerjoghurt 5	Gemüsesuppe 6	Obst	Gurkensalat		Quarkspeise 5	Kürbis- cremesuppe 6
	16.02. Montag	17.02. Dienstag	18.02. Mittwoch	19.02. Donnerstag	20.02. Freitag	23.02. Montag	24.02. Dienstag	25.02. Mittwoch	26.02. Donnerstag	27.02. Freitag
Mittagessen	Bunte Sprielli / Vollkornspirelli mit Bolognese- Soße (Rind) und Reibekäse 4' A	sächsische Kartoffelsuppe mit Geflügelwürstche n und Vollkornbrot 3' 4' 6' B	Fisch- Gemüsecurry (Tilapia) mit Kräuterreis 10	Buchweizen- Bratling mit Bulgur und Brokkoli- Hummussoße 2' 4' 6' 11	Kartoffel- Gemüse- Auflauf mit Käse überbacken 5' 9' A	Muschelnudeln mit vegetarischer Carbonarra und Gouda 4' 5' A	Gemüse- Kokos- Pfanne mit Basmatireis 6' 11	Hähnchenschnitzel Wiener Art (paniert) mit Bohnengemüse und Petersilien- kartoffeln 4' 9	vegetarischer Stifado (griechischer Eintopf) mit Nudelreis, Basilikumpesto und Roggenbrot 3' 4	Kartoffeln mit Radieschen- quark, Leberwurst (Geflügel) und Butter 5
Nachtsch	Trinkjoghurt 5	Pfannkuchen 4' 9		Obst	Apfel- Direktsaft	Obst	Bananen- Lassi 5		Rührkuchen 4' 9	Blattsalat mit Dressing
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag					
Mittagessen										
Nachtsch										
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										

