

	02.03. Montag	03.03. Dienstag	04.03. Mittwoch	05.03. Donnerstag	06.03. Freitag	09.03. Montag	10.03. Dienstag	11.03. Mittwoch	12.03. Donnerstag	13.03. Freitag
Mittagessen	Makkaroni / Vollkornmakkaroni mit Tomaten-Basilikum- Soße und Reibekäse 4' A	Möhren- Rösti mit Paprikasoße und Kurkumareis	Backfisch mit Honig- Senf- Soße und hausgemachtem Kartoffelstampf 4' 7' 9' 10	Tomaten- Hirse- Eintopf mit Petersilie und Roggenbrot 3' 4	Vollkorn- griesßbrei mit Kirsch- Apfelmus 4' 5	Hörnchennudeln mit Grünschnabel- Sahne- Soße (Okraschoten) und Reibekäse 4' 5' A	Köttbullar (Rind) in Tomaten- Soße und Reis / Vollkornreis 4' 6	Geflügel- Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln B	Frühlings- Kartoffel- Eintopf mit Kräutern und Mischbrot 3' 4	Spätzle mit Tomaten- Oregano- Soße und Mozzarella 4' 9' A
Nachtisch	Obst	Apfelmus		Fruchtjoghurt 5	Gemüsesuppe 6	Obst	Möhren- Quitten- Rohkost		Erdbeerjoghurt 5	Obst
	16.03. Montag	17.03. Dienstag	18.03. Mittwoch	19.03. Donnerstag	20.03. Freitag	23.03. Montag	24.03. Dienstag	25.03. Mittwoch	26.03. Donnerstag	27.03. Freitag
Mittagessen	Bunte Spirelli / Vollkornspirelli mit Tomaten- Kräuter- Soße u. Käse 4' A	Hühnerfrikassee mit Kräuterreis 5	Fischfilet (Hoki) mit Mischgemüse und hausgemachtem Kartoffelstampf 10	Erbsensuppe mit Geflügel- würstchen und Roggenbrot 3' 4' 6' 12 B	sächsische Hefeklöße mit Vanillesoße 4' 5	Muschelnudeln mit Käse- Sahne- Soße 4' 5' A	Gemüse- Kokos- Curry mit Chinakohl und Langkornreis	Szegediner Gulasch vom sächsischen Rind mit Paprika und Hefeknödel 4' 9	Gemüse- Eintopf mit Buchstaben- nudeln Basilikumpesto und Mischbrot 3' 4	Kartoffeln mit Kräuterquark, Leberwurst (Geflügel) und Butter 5
Nachtisch	Obst	Trinkjoghurt 5		Obst	Tomatencreme- suppe 6	Obst	Mango- Lassi 5		Zitronen- Rührkuchen 4' 9	Apfel- Direktsaft
	30.03. Montag	31.03. Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag					
Mittagessen	Spaghetti mit vegetarischer Carbonarra und Reibekäse 4' 5' A	Gemüsebällchen in Tomaten- Soße und Reis / Vollkornreis 4' 6								
Nachtisch	Obst	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										