

	Montag	Dienstag	01.04. Mittwoch	02.04. Donnerstag	03.04. Freitag	06.04. Montag	07.04. Dienstag	08.04. Mittwoch	09.04. Donnerstag	10.04. Freitag
Mittagessen			Hähnchenschnitzel Wiener Art mit Bohngengemüse und Salzkartoffeln 4' 9' 12	Kürbis- Möhre- Ingwer- Eintopf mit Vollkornbrot 3' 4			Makkaroni mit Tomaten- Sugo (stückig) und Reibekäse 4' A	Königsberger Klops in Gemüsesoße und Langkornreis 4' 9' 10	Wirsing- Kartoffel- Eintopf mit Tomatenpesto und Roggenbrot 3' 4	Kartoffeln mit Radieschenquark, Leberwurst (Geflügel) und Butter 5
Nachtsch				Quarkspeise 5	Feiertag	Feiertag	Obst		Erdbeerjoghurt 5	Apfel- Direktsaft
	13.04. Montag	14.04. Dienstag	15.04. Mittwoch	16.04. Donnerstag	17.04. Freitag	20.04. Montag	21.04. Dienstag	22.04. Mittwoch	23.04. Donnerstag	24.04. Freitag
Mittagessen	Hörnchen mit Käse- Sahne- Soße 4' 5	vegane Hackbällchen in Kräuter- Tomatensoße und Hefeknödel 4' 9	3 panierte Fischstäbchen mit Kartoffel- Möhren- stampf und Blattsalat 4' 9' 10	Gräupchen- Eintopf mit Geflügelwürstch en und Vollkornbrot 3' 4' 6' B	sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus 5	Bunte Spirelli / Vollkornspirelli mit Tomaten- Basilikum- Soße und Gouda 4' A	Chilli sin " Carne " (vegetarisch) mit Gemüserais 6' 8	Bulette (Geflügel) mit Bratensoße und Petersilien- kartoffeln 6	italienischer Minestrone- Eintopf mit Buchstabennudeln und Roggenbrot 3' 4	Spätzle mit Tomaten- Soße und Mozzarella 4' 5' A
Nachtsch	Obst	Apfelmus		Obst	Gemüsesuppe 6	Obst	Gurkensalat		Kokos- Rührkuchen 4' 9	Blattsalat mit Dressing
	27.04. Montag	28.04. Dienstag	29.04. Mittwoch	30.04. Donnerstag	Freitag					
Mittagessen	Muschelnudeln mit Spinat- Sahne- Soße und Reibekäse 4' 5' A	Rote- Linsen- Kokos- Curry mit Pak Choi und Kurkumareis 11	Provenzalische Fischpfanne (Pangasius) mit buntem Gemüse und Kartoffelstampf 10	Grüne- Bohnen- Kartoffel- Eintopf mit Petersilie und Vollkornbrot 3' 4						
Nachtsch	Obst	Bananen- Lassi 5		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										