

	01.06. Montag	02.06. Dienstag	03.06. Mittwoch	04.06. Donnerstag	05.06. Freitag	08.06. Montag	09.06. Dienstag	10.06. Mittwoch	11.06. Donnerstag	12.06. Freitag
Mittagessen	Makkaroni / Vollkornmakkaroni mit Tomaten-Basilikum- Soße und Reibekäse 4 ¹ A	Hühnerfrikassee mit Kräuterreis 5	Fischstäbchen mit Kartoffel-Möhrenstampf und Blattsalat mit Dressing 4 ¹ 9 ¹ 10	Tomaten- Hirse- Eintopf mit Petersilie und Roggenbrot 3 ¹ 4	sächsische Eierkuchen mit Apfelmus 4 ¹ 9 ¹ A	Hörnchennudeln mit Kräuter-Sahne- Soße und Reibekäse 4 ¹ 5 ¹ A	Buchweizen-Bratling mit Bulgur und Tomaten-Soße 2 ¹ 4 ¹ 6	Hähnchen-Schnitzel (paniert) mit Mischgemüse und Salzkartoffeln 4 ¹ 9	Frühlings-Kartoffel-Eintopf mit Kräutern und Mischbrot 3 ¹ 4	Spätzle mit Tomaten-Oregano- Soße und Mozzarella 4 ¹ 9 ¹ A
Nachtisch	Obst	Gurkensalat		Fruchtjoghurt 5	Gemüsesuppe 6	Obst	Apfelmus		Erdbeerjoghurt 5	Obst
	15.06. Montag	16.06. Dienstag	17.06. Mittwoch	18.06. Donnerstag	19.06. Freitag	22.06. Montag	23.06. Dienstag	24.06. Mittwoch	25.06. Donnerstag	26.06. Freitag
Mittagessen	Bunte Spirelli / Vollkornspirelli mit Tomaten- Sugo (stückig) und Käse 4 ¹ A	Gemüse- Puffer mit Kräuter- Soße und Hefeknödel 4 ¹ 9	Fischfilet (Hoki) mit Honig- Senf- Soße und hausgemachtem Kartoffelstampf 4 ¹ 7 ¹ 10	Erbsensuppe mit Geflügel-würstchen und Roggenbrot 3 ¹ 4 ¹ 6 ¹ 12 B	Milchreis mit Rhababer-Kompott 4 ¹ 5	Muschelnudeln mit Käse- Sahne- Soße 4 ¹ 5 ¹ A	Gemüse- Kokos- Curry mit Pak Choi und Kurkumareis	Geflügel-Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln B	Gemüse-Eintopf mit Buchstaben-nudeln Basilikumpesto und Mischbrot 3 ¹ 4	Kartoffel- Rösti- Ecken, Kräuterquark und Blattsalat mit Dressing 5
Nachtisch	Obst	Trinkjoghurt 5		Obst	Blattsalat mit Dressing	Obst	Bananen- Lassi 5		Apfel-Rührkuchen 4 ¹ 9	Apfel- Direktsaft
	29.06. Montag	30.06. Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag					
Mittagessen	Spaghetti mit vegetarischer Carbonarra und Käse 4 ¹ 5 ¹ A	Gemüsebällchen in Letscho- Soße und Reis / Vollkornreis 4 ¹ 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

Erläuterungen: A mit Farbstoff Beta Carotin, B mit Natriumnitrit, C mit Phosphat, D mit Konservierungsstoff

www.gruenschnabel-vollwertcatering.de