

	Montag	Dienstag	Mittwoch	01.10. Donnerstag	02.10. Freitag	05.10. Montag	06.10. Dienstag	07.10. Mittwoch	08.10. Donnerstag	09.10. Freitag
Mittagessen				Zucchini- Gersten - Eintopf mit Vollkornbrot 3' 4' 5	Milchreis mit Erdbeer- Apfel- Kompott 5	Makkaroni/ Vollkornmakkaro ni mit vegetarischer Carbonarra und Reibekäse 4' 5' A	Möhrenpuffer mit Tomaten- Soße und Langkornreis 4' 6	Köttbullar (Rind) mit Bratensoße und Salzkartoffeln 4' 9	Kürbis- Kartoffel- Eintopf mit Petersilie und Roggenbrot 3' 4	Spätzle mit Tomaten- Soße und Mozzarella 4' 5' A
Nachtisch				Apfelmus	Tomatencreme- suppe 6	Obst	Gurkensalat		Kirschjoghurt 5	Direktsaft
	12.10. Montag	13.10. Dienstag	14.10. Mittwoch	15.10. Donnerstag	16.10. Freitag	19.10. Montag	20.10. Dienstag	21.10. Mittwoch	22.10. Donnerstag	23.10. Freitag
Mittagessen	Bunte Spirelli / Vollkornspirelli mit Tomaten- Apfel- Soße und Gouda 4' A	Gemüsebratling mit Kürbis- Soße und Reis / Vollkornreis 4' 6	Fischfrikadelle (Alaskaseelachs) mit Kartoffelstampf und Kräutersoße 10	Steckrüben - Eintopf mit Geflügel- würstchen und Vollkornbrot 3' 4' 6' B	sächsische Eierkuchen mit Apfelmus 4' 9	Hörnchennudeln mit Käse- Sahne- Soße 4' 5	Gemüsebällchen in Letschosoße und Hefeknödel 4' 9	Geflügel- bratwurst mit Sauerkraut und Petersilien- kartoffeln B	Tomaten- Reis- Eintopf mit Basilikumpesto und Roggenbrot 3' 4	Kartoffeln mit Radieschen- quark und Butter 5
Nachtisch	Obst	Möhren- Orangen- Rohkost		Quarkspeise 5	Blattsalat mit Dressing	Trinkjoghurt 5	Obst		Kürbis- Rührkuchen 4' 9	Obst
	26.10. Montag	27.10. Dienstag	28.10. Mittwoch	29.10. Donnerstag	30.10. Freitag					
Mittagessen	Muschelnudeln mit Tomatensoße Napoli und Reibekäse 4' A	Asia-Gemüse- Curry mit Pak Choi und Kurkumareis 11	Fischstäbchen mit Möhrengemüse und Kartoffel- Sellerie- stampf 4' 6' 9' 10	Wirsing- Kartoffel- Eintopf mit Vollkornbrot 3' 4	Vollkorn- Grießbrei mit Apfel- Kirschmus 4' 5	 Grünschnabel VOLLWERTCATERING				
Nachtisch	Obst	Bananen- Lassi 5		Obst	Gemüsesuppe 6					
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										