

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
31. KW 01.08. bis 02.08.				Süsse Milchgerste mit Erbeerspiegel <small>(M,G) auch laktose,-glutenfrei</small>	Pellkartoffeln mit Kräuterquark <small>(M) auch laktosefrei</small>
32. KW 05.08. bis 09.08.	Gemüselasagne (mit frischem Gemüse vom Bienitzer Feld) <small>(G) (auch glutenfrei)</small>	Möhreneintopf mit Croutons <small>(G in Croutons) auch glutenfrei</small>	Wurstgulasch mit Gnocchis vegi: Sojawurst	Eierkuchen mit Kirschquark <small>(M,G,E) (auch gluten- und laktosefrei)</small>	Süßkartoffelstampf mit Mangold
33. KW 12.08. bis 16.08.	Spirelli mit Spinat-Käse-Sauce <small>(G,M) auch gluten-und Laktosefrei</small>	Zucchini-Suppe mit Tomatenstückchen und Mühlenbrot <small>(G, S)</small>	BIO-Bratwürstchen mit Kartoffelpuree & Sauerkraut (Veggies: veg. Bratwurst)	Vanillegrießbrei mit Erdbeer-Melonen- Spiegel <small>(G) (auch glutenfrei) (N)</small>	Blumenkohl-Möhren- Gemüse mit Stampfkartoffeln
34. KW 19.08. bis 23.08.	Rinderschulter mit Rattatouille und Rosmarinkartoffeln (Veggies: gebr. Camembert)	Vegetarische bunte Linsensuppe dazu Dinkelcroutons <small>(M, G in Croutons)</small>	Makkaroni mit Tomatensauce und Reibekäse <small>(G, auch glutenfrei)</small>	Hefeklöße mit Pflaumensoße <small>(M) auch laktosefrei</small>	Reispfanne mit Zucchini, Tomate, Frühlingszwiebel und Kräutern aus dem Mühlengarten
35. KW 26.08. bis 30.08.	Lachs mit Gräupchen und Schmorgurken (veg. Räuchertofu) <small>(F,G,T) auch glutenfrei</small>	Gurken-Kartoffel-Suppe mit Sauerrahm dazu Mühlenbrot <small>(M, G) auch laktose- und glutenfrei</small>	Nudelaufbau mit frischem Gemüse vom Feld überbacken mit Käse <small>(G) auch glutenfrei</small>	Vollwertmilchreis mit bunter Beerensoße <small>(M) laktosefrei</small>	Pellkartoffeln mit Paprikaquark

Die Abmeldungen bei akuter Erkrankung sprechen Sie bitte bis spätestens morgens 08:00 Uhr auf unseren Anrufbeantworter.

Bei Wocheneinzelbestellung bestellen Sie bitte bis Mittwoch der Vorwoche.

Bei vereinbarten **Lastschriften** werden die Buchungen für den Monat **August ab dem 10.09.2019** durchgeführt.

Unsere Lieferanten: Kartoffeln: Landwirtschaftsbetrieb Kretschmer, Schönau-Berzdorf, Fleisch/ Wurst: BioFleischerei Mörl, Diehmen, Brot: hausgemacht, Gemüse: Biesnitzer Feld, Honig: eigener Imker

Käse: Krabat Milchwelt, Wittichneau

bei uns verwendete Allergen-Liste: E-Eier, Er-Erdnüsse, F-Fische, G-glutenhaltiges Getreide, M-Milch, N-Nüsse allgemein, S-Sojabohnen, T-Senf, U-Sellerie, V-Sesamsamen,