

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
40. KW 01.10. bis 04.10.	Tortellini mit Brokkolisauce (M,G) auch laktose-und glutenfrei	Blumenkohlsuppe dazu hausgemachtes Mühlenbrot (G) auch glutenfrei	Herbstliches Wurzelgemüse in Frischkäsesoße, dazu Vollkornreis (M) auch laktosefrei	Feiertag Tag der deutschen Einheit	Pellkartoffeln mit Matjeshering (vegi: Rahmgemüse) (F,M) auch laktosefrei
41. KW 07.10. bis 11.10.	Ravioli mit frischer Tomatensauce (G) auch glutenfrei	Rotkrautsuppe mit Dinkelcroutons (G in Croutons) auch glutenfrei	Lachs mit Hokkaido-Zucchini- Gemüse, dazu Naturreis (vegi: Kräutertofu) (F)	Milchdinkel mit Kirschsoße (G,M) auch gluten-und laktosefrei	Gemüse Couscous mit feinem Blumenkohl (G) auch glutenfrei
42. KW 14.10. bis 18.10.	DEMETER-Penne mit frischer Spinatsauce (G) auch glutenfrei	Weißkrauteintopf mit BIO-Rinderhack dazu hausgemachtes Mühlenbrot (U,G) auch glutenfrei	Rote-Linsen-Kürbis-Gemüse mit Gnocchis (N,G) auch glutenfrei	Quarkauflauf mit bunten Früchten (M) auch laktosefrei	Pellkartoffeln mit Paprikaquark (M) auch laktosefrei
43. KW 21.10. bis 25.10.	Geschmorte Wirsingschnitzel in Sahnesoße, dazu DEMETER-Maccaroni (G,M) auch gluten-und laktosefrei	Kichererbsensuppe mit Tomatenwürfel, dazu Dinkelcroutons (G in Croutons) auch glutenfrei	Gemüseauflauf mit frischem Herbstgemüse und Langkornreis	Dinkelvollkorngrieß mit Pflaumensoße (G) auch glutenfrei	BIO-Bratwürstchen (vegi: veg. Bratwurst) Kartoffeln und Sauerkraut
44. KW 28.10. bis 31.10.	DEMETER-Spirelli mit Wurstgulasch (G) auch glutenfrei	Kartoffel-Mais-Suppe mit Lauch dazu frisches Mühlenbrot (G) auch glutenfrei	Hirse mit buntem Gemüse-Ragout (Gemüse vom eigenen Feld in Biesnitz)	Feiertag Reformationstag	

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

Erwachsene ohne Vertrag können gern auch für den Monat im Voraus bestellen. Bei Wocheneinzelbestellung bitte bis Mittwoch der Vorwoche.

Bei vereinbarten **Lastschriften** werden die Buchungen für den Monat **Oktober am 10.11.2019** durchgeführt.

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

Fisch: Teichwirtschaft Ringpfeil, Königswartha, Käse: Krabat Milchwelt, Wittichenau; Wild: Familie Neu, Königshainer Berge; Geflügel: Bauernhof Steinert, Horka

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