

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
09. KW 01.03.					gebackener Blumenkohl dazu Stampfkartoffeln (M) auch laktosefrei
10. KW 04.03. bis 08.03.	Nudelauflauf mit frischem Gemüse (G) auch glutenfrei	Erbsensuppe mit Möhrenstückchen dazu frisches Mühlenbrot (G in Croutons) auch glutenfrei	Lachsauflauf mit Reis und Brokkoli Vegis: Kräutertofu (G,) auch glutenfrei	Milchdinkel mit Apfel-Pfirsich-Kompott (G, M) (auch glutenfrei, laktosefrei)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (M) auch laktosefrei
11. KW 11.03. bis 15.03.	Spirelli mit Sauce Bolognese (veg. mit feinen Sojaschnetzen) (G, S) (auch glutenfreie Variante)	Blumenkohlcremesuppe mit Sonnenblumenkerne dazu Croutons (G in Croutons) auch glutenfrei	Butterhirse mit Grünkernbratling und Gemüsesauce (G) auch glutenfrei	Quarkauflauf mit Früchten (M) auch laktosefrei	Senfeier mit Kartoffeln (Ei)
12. KW 18.03. bis 22.03.	Ricottatortellini mit Gemüsesoße (G,) auch glutenfreie Variante	Rotkohlsuppe mit Mühlenbrot (G in Croutons) auch glutenfrei	BIO-Bratwürstchen mit Kartoffelbrei und roter Beete Veggis: veg. Bratwurst (M) auch laktosefrei	Dinkelgrießbrei mit Erdbeersoße (G, M) (auch gluten-, laktosefreie Variante)	Gemüse Couscous mit leichter Frischkäsesauce (M) auch laktosefrei
13. KW 25.03. bis 29.03.	Spirelli mit Steckrüben-Tomatensauce, Reibekäse (G,) (auch glutenfreie Variante)	Italienischer Gemüsetopf mit Geflügelwiener und gerösteten Sonnenkernen Vegis: vegi-Wiener	Rosmarinkartoffeln mit Zucchini und Tomate	Quark-Kartoffelpuffer mit Apfelmus (M) auch laktosefrei	Pellkartoffeln mit Matjeshering (vegi: Rahmgemüse) (M) auch laktosefrei

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 **März ab 10.04.2019** durchgeführt.

Kartoffeln: Landwirtschaftsbetrieb Kretschmer, Schönau-Berzdorf, Fleisch/ Wurst: BioFleischerei Mörl, Diehmen, Brot: hausgemacht, Gemüse: eigenes Feld Biesnitz

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

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,