

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
36. KW 02.09. bis 06.09.	Spirelli mit Käse-Schinkensause vegi: Käsesauce (G,M) auch laktose-und glutenfrei	Erseneintopf mit Croutons (M,G in Croutons) auch laktose-und glutenfrei	Naturreis mit frischem Gemüse vom Biesnitzer Feld	Quarkauflauf mit bunten Früchten (M) auch laktosefrei	Salzkartoffeln mit Senfeiern
37. KW 09.09. bis 13.09.	Spaghetti Bolognese (vegi: veg. Bolognese) (G, auch glutenfrei)	Minestrone (ital. Gemüsesuppe mit Nudeln) mit frischem Mühlenbrot (G, U, auch glutenfrei)	Camembert mit Tomatenragout und Gnocchis (M) auch laktosefrei	Süße Hirse mit roter Beersauce (M) auch laktosefrei	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (G,M, auch gluten-, laktosefrei)
38. KW 16.09. bis 20.09.	Auflauf mit Maccheroni und Tomaten überbacken mit Käse (G) (auch glutenfrei)	Herbstliche Kürbiscremesuppe mit Croutons (M,G in Croutons) auch gluten-und laktosefrei	Hähnchengeschnetzeltes mit Vollkornreis Vegi: Kräutertofu	Eierkuchen mit hausgemachtem Apfelmus (Leubaer Streuobstwiese) (M) auch laktosefrei	Kartoffeln mit Spinat und Rührei (Ei)
39. KW 23.09. bis 27.09.	Penne mit frischer Gemüsesauce (G) (auch glutenfrei)	Selleriesuppe mit Möhrenstückchen dazu frisches Mühlenbrot (M, U, G) auch laktose-, glutenfrei	Gersten-Gemüse-Auflauf mit frischem Gemüse vom Biesnitzer Feld) (M,G) auch gluten-und laktosefrei	Milchdinkel mit Kirschsoße (G,M,) auch gluten-und laktosefrei	Stampfkartoffeln Fischstäbchent und Buttermöhren (F)
40. KW 30.08. bis 4.10.	Tortellini mit Brokkolisauce (M, G) auch laktose-und glutenfrei				

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 **September ab dem 10.10.2019** 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,