



SCHMAKOFATZZZ

Catering für Kitas & Schulen

KW 10

Montag, 03.03.2025	Dienstag, 04.03.2025	Mittwoch, 05.03.2025	Donnerstag, 06.03.2025	Freitag, 07.03.2025
<p>Würstl-Gulasch (Geflügel) Vegi: Tofu-Würstl dazu Bio Basmatireis Bio-Obstkisterl</p>	<p>Bio-Pasta mit Lachs-Spinat-Sahnesauce 8 Vegi: ohne Lachs Dessert: Faschingskrapfen 6,7a,8</p>	<p>Gulaschsuppe Vegi: Gemüsesuppe dazu Semmerl 7a Dessert: Früchtejoghurt 8</p>	<p>Geflügel-Steak in Champignon-Rahmsauce 8 Vegi: Tofu-Filet dazu Bio-Bulgur 7a Salat der Saison aus Bio-Gemüse</p>	<p>Kloß mit Sauce Dessert: frischer Obstsalat</p>

KW 11

Montag, 10.03.2025	Dienstag, 11.03.2025	Mittwoch, 12.03.2025	Donnerstag, 13.03.2025	Freitag, 14.03.2025
<p>Gabelspaghetti 7a mit Hackfleischsauce Bolognese Vegi: Vegi Bolognese Bio-Obstkisterl</p>	<p>Hähnchen-Nuggets 7a Vegi: Vegi-Nuggets 7a dazu Dampfkartoffeln und Dip 8 Dessert: Bio-Schokopudding 8</p>	<p>Allgäuer Käsespätzle 6,7a,8 Salat der Saison aus Bio-Gemüse</p>	<p>Gnocchi mit milder Käse- Gemüse-Sauce 8 Dessert: Bananenquark 8</p>	<p>Griessnockerl-Suppe 7a Marillenknödel mit Vanillesauce 7a,8</p>

Änderungen vorbehalten

**DE Öko-003
De BY 30670 EG**

Zusatzstoffe & Allergene:

1 Konservierungsstoffe, 2 Antioxidationsmittel, 3 Geschmacksverstärker, 4 Farbstoffe, 5 Süßungsmittel, 6 Eier,
 7a Weizengluten, 7b Dinkelgluten, 7c Roggengluten, 7d Hafergluten, 7e Gerstengluten, 8 Milch, 9 Sesam, 10 Sellerie, 11 Nüsse & Schalenfrüchte