

Firma



Schlemmerplan Februar

Ihr direkter Draht:

Mail: barth.chemnitz@freenet.de

Firmenplan

Küche: 0371/3349352

Büro: 0371/9090745



Ökologisches Catering für Kitas, Schulen, Firmen, Private Anlässe

Noch keine Idee für die nächste Party? Wir bereiten Leckeres und Kreatives aus der Naturküche für Ihre Gäste!

Satt – und Muntermacher unser Caterings für Ihre Tagung!

DE-ÖKO-021

Fax: 0371/9090746

Sandstraße 116, 09114 Chemnitz

Woche 01.02. -03.02.

Mo	Di	Mi	Do	Fr	
					A
					B
					C

Woche 06.02.-10.02.

Mo	Di	Mi	Do	Fr	
					A
					B
					C

Woche 13.02.-17.02.

Mo	Di	Mi	Do	Fr	
					A
					B
					C

Woche 20.02.-24.02.

Mo	Di	Mi	Do	Fr	
					A
					B
					C

Woche 27.02.-29.02.

Mo	Di	Mi	Do	Fr	
					A
					B
					C

Änderungen vorbehalten	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 01.02. -03.02.					
A			Sojagulasch mit Gemüse mit Hefeknödel und Nachtisch	Gemüsesoljanka Brot & Nachtisch	Rahmspinat mit Kartoffeln u. Röhrei, Nachtisch
B			Süsskartoffelkokossuppe Brot & Nachtisch	Radiccioquiche mit Walnüssen Nachtisch	Bunter Gemüsetopf mit Hirse Brot & Nachtisch
C			Szegediner Gulasch mit Hefeknödel & Nachtisch	Salat Fitness - bunter Salat mit Ei & Käse, Brötchen u. Nachtisch	marinierter Hering*1 mit Kartoffeln Nachtisch
Woche 06.02.-10.02.					
A	Chili sin Carne mit Chips und Dip, Nachtisch	Pasta mit Käsesalbeisauce Nachtisch	Kohlrabischnitzel mit Kartoffeln und Rahmgemüse, Nachtisch	Bunter Eintopf mit Reis Brot & Nachtisch	Pancake mit Zucker & Apfelmangomus
B	Schokogrießbrei Nachtisch	Djonselnsuppe mit Röstgemüse Brot und Nachtisch	Tomatensuppe mit Ricotta u. Basilikum Brot & Nachtisch	Nudel-Quark-Auflauf mit Dip und Nachtisch	Grünkohlcurry Brot & Nachtisch
C	Salat Toskana - mit Tomate, Pesto, Mozzarella, Ciabatta, Nachtisch	Bauernsalat mit Feta u. Oliven, Fladenbrot & Nachtisch	Schnitzel mit Kartoffeln und Mischgemüse, Nachtisch	Bunter Salat mit Antipasti Ciabatta und Nachtisch	Thunfischtomatenkuchen* Nachtisch
Woche 13.02.-17.02.					
A	Tomatensuppe mit Gemüse- tortellini, Brot u. Nachtisch	überbackene Wirsingspätzle Nachtisch	Falafel mit Sesamsauce & Gemüse Couscous, Nachtisch	Kohlrabicremesuppe Brot & Nachtisch	Karottenreisaufbau Petersiliensahnedip und Nachtisch
B	Kokosmilchreis Nachtisch	Orient. Linsensuppe mit Rosinen, Brot & Nachtisch	Sellerie - Orangencremesuppe Brot und Nachtisch	griech. Grünkohlstrudel mit Fetadip und Nachtisch	Gemüse - Erdnussuppe mit Kreuzkümmel, Brot u. Nachtisch
C	Bauernsalat mit Feta & Oliven Fladenbrot und Nachtisch	Salat Paris - Salatauswahl mit Champignons u. Ziegenkäse, Dinkelhörnchen, Nachtisch	Feurige Hackbällchen mit Sesamsauce, & Gemüse Couscous, Nachtisch	Salat Napoli - bunter Nudelsalat mit getr. Tomaten & Mozzarella, Nachtisch	Brasilianischer Fischtopf* mit Reis, Nachtisch
Woche 20.02.-24.02.					
A	Dhal mit roten Linsen & Kokosmilch, Brot und Nachtisch	Pasta mit Grillgemüsesauce & Käse, Nachtisch	Kürbis „sweet & sour“ mit Reis und Nachtisch	ital. Minestrone mit Pasta Brot & Nachtisch	Kartoffelgratin mit Haferflocken- käsekruste, Nachtisch
B	süßer Apfelquarkauflauf Nachtisch	Currysuppe mit Tofu u. Reis Brot und Nachtisch	Griechischer Bohneneintopf Brot & Nachtisch	Lauchkuchen mit Kürbiskernen Nachtisch	Grünkernsoljanka Brot & Nachtisch
C	Salat Toskana - mit Tomate, Pesto, Mozzarella, Ciabatta, Nachtisch	Salat Asia - mit Champies, Sprossen Erdnussungwerdressing, Brötchen und Nachtisch	Putengulasch „Bombay“ mit Ananas, und Reis und Nachtisch	Salat Orient - Couscoussalat mit Minzedip, Fladenbrot u. Dessert	Räucherfischauflauf* mit Kartoffeln Nachtisch
Woche 27.02.-29.02.					
A	pikante Kartoffelstücke Brot und Nachtisch	Spaghetti mit Pestosahnesauce Nachtisch	geb. Blumenkohl in heller Sauce mit Reis und Nachtisch		
B	Vanillemilchreis Nachtisch	Möhren - Ingwersuppe mit Honigbanane, Brot u. Nachtisch	feine Linsensuppe mit Granberries, Brot u. Nachtisch		
C	Salat Fitness - mit Sprossen, Ei u. Käse, Brötchen und Dessert	Wellnessalat - Bunter Salat mit Apfel & Nüssen, Brötchen & Nachtisch	Rahmgeschnetzeltes (gemischt) mit Reis und Nachtisch		
<p>Alle Zutaten aus Kontrolliert ökologischem Anbau. Wir sind eine voll zertifizierte Bioküche seit 2002- DE-ÖKO-021 *Fisch konventionell *mit Natriumsaccarin</p>		<p>Wir verwenden volles Korn, Steinsalz und Rohrohrzucker und keine künstlichen Geschmacksverstärker und Aromen. Unsere Speisen können u.a. Nüsse und Gluten enthalten. Sonderessen liefern wir auf Anfrage und pers. Abstimmung.</p>		<p>Qualität auf die man sich verlassen kann: Unsere Speisen werden für Sie aus frischen Lebensmitteln vitaminschonend zubereitet. Essen A und B ist immer vegetarisch, Nachtisch= Obst o. Dessert o. Salat. Wir legen Wert auf saisonale u. regionale Zutaten!</p>	
		<p>Bestellung wöchentlich bzw. monatlich jeweils bis Donnerstag der Vorwoche. Lieferung im ökol. Glasmehrwegbehälter zu Ihnen auf den Tisch!</p>		<p>Wir liefern ab 2 Portionen im Innenstadgebiet von Chemnitz. A u. B 3,90€, C 4,40€, Einzellieferung nur im Ausnahmefall zzgl 0,40€, Sonderkostform nach Absprache zzgl. 0,30€, ab 5 Portionen je Liefertag 3% Rabatt</p>	

Mail: