



KW 16	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fleisch/Fisch/Suppe	Fleisch Klopse ∞ 8 ja	Blumenkohl-Käse Medaillons ∇ a 1 g c a	gedämpfte Tilapia Filet d	Gemüsemaultaschen ∇ a 1 i a c	Geflügel Wiener ♦ ♠ 8 2 3
Sauce	Kapern Sauce j j g	Paprika Sauce ∇ f i g	Rahm Spinat ∇ æ f i g	Tomaten Sugo ∇ i	Ketchup ∇ 1 1
Beilage / Einlage	Reis ∇ ∞	Salzkartoffeln ∞ ∇	Graupen ∇ f i g g 1 a a 3		Kartoffelstampf ∇ g g 1
Gemüse / Salat	Erbesen-Karotten Gemüse ∇ y			Blattsalate und Joghurt Dressing ∇ æ 3 4 z f j i g	Tomaten-Gurken Salat ∞ ∇

Allergene Inhaltsstoffe

- a** Gluten
- a3** Gerste (Malz)
- d** Fisch
- g** Milch und Milcherzeugnisse
- i** Sellerie
- y** Hülsenfrucht
- a1** Weizen
- c** Eier
- f** Soja
- g1** Milcheiweiß
- j** Senf
- z** Zitrusfrucht

Zusatzstoffe

- 2** mit Konservierungsstoffen
- 8** mit Phosphat
- 34** Verdickungsmittel
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 11** mit Süßungsmitteln

Eigenschaften

- ♠ Geflügel
- ⌘ Knoblauch
- Ⓜ Schweinefleisch
- ∇ Vegetarisch
- ♦ Halal
- | Laktose
- ∞ Vegan

Team "Glückstaumel" by Beimler-Catering

Alexander Beimler | Keppentaler Weg 10 | 55286 Wörrstadt | 0176 24949287 | www.beimler-catering.com | info@beimler-catering.com

Kurzfristige Änderungen vorbehalten! Gesamte Portionsgröße pro Kind ca. 330-380g (nach DGE) und Senioren ca. 400-450g

Die Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen in unserem Speisen- und Getränkeangebot beruhen auf Angaben unserer Hersteller und Lieferanten. Weiterhin kann die Übertragung von Allergenen in der handwerklichen Fertigung von Speisen in einer Großküche nicht vollständig ausgeschlossen werden. Hinweis: Wenn Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, sprechen Sie uns bitte an.