



KW 18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fleisch/Fisch/Suppe	Brokkolicreme Süsschen ∇ j i g	Backfisch a1 a d		Hähnchen Cordon Bleu ♠ j 16 g1 a c	Falafelbällchen ∇ 25 j g f c a6 a4 a3 a2 a1 i a
Sauce	Geflügel Wiener ♦ ♠ 8 2 3	Käsesauce ∇ æ j f i g		Braune Sauce f a1 i a a3	Tomaten Sugo ∇ i
Beilage / Einlage	Brezel ∇ a1 a3 a	Vollkornspätzle ∇ j c a1 a		Kartoffel Kroketten ∇ j g	Reis
Gemüse / Salat		Grüne Erbsen ∇ m y		Rote Bete Salat f i j g	Eisberg Salat ∇ j æ f j i g
Dessert / Obst	Frucht Joghurt ∇ j g				

Allergene Inhaltsstoffe

- a** Gluten
- a1** Weizen
- a2** Roggen
- a3** Gerste (Malz)
- a4** Hafer
- a6** Dinkel/ Grünkern
- c** Eier
- d** Fisch
- f** Soja
- g** Milch und Milcherzeugnisse
- g1** Milcheiweiß
- i** Sellerie
- j** Senf
- m** Lupine
- y** Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

- 2** mit Konservierungsstoffen
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 16** Schwefeldioxid und Sulfite
- 8** mit Phosphat
- 25** Modifizierte Stärke

Eigenschaften

- ♠ Geflügel
- ♠ Halal
- æ Knoblauch
- j Laktose
- ∇ Vegetarisch

Team "Glückstaumel" by Beimler-Catering

Beimler Catering | 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.