



KW 47	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fleisch/Fisch/Suppe	Sojahaschee mit Tomaten in Rahm Sauce ∇ æ Verwendet Sahne Verwendet Milch Molkeneiweiß Fleisch VO f g g1	Chicken Nuggets ♠ 8 a a1 i	Blumenkohlcreme Suppe mit Kartoffeln Würfeln ∇ j i g	Rinder Gulasch ψ a1 fa3 ia	Fischstäbchen a1 d a
Sauce		Kräuterquark æ j ∇ g	Hähnchen Fleisch ♠		
Beilage / Einlage	Gnocchi ∇ c	Kartoffelrösti ∇	Brotscheibe ∇ a	Graupen ∇ f i g g1 a a3	Couscous ∇ a1 a
Gemüse / Salat	Tomaten Salat mit Balsamico Dressing ∇ æ j i	Karotten Salat ∇ æ z f j i g		Brokkoli ∇ f i	Chinakohl Salat mit Kräuter Dressing ∇ æ z f j i
Dessert / Obst			Natur Joghurt mit Mango ∇ g		

Allergene Inhaltsstoffe

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

Zusatzstoffe

- 8** mit Phosphat
- Molkeneiweiß** mit Molkeneiweiß
- Verwendet Sahne** unter Verwendung von Sahne
- Fleisch VO** mit Milcheiweiß
- Verwendet Milch** unter Verwendung von Milch

Eigenschaften

- ♠ Geflügel
- ∫ Laktose
- ∇ Vegetarisch
- æ Knoblauch
- ψ Rindfleisch

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.