



KW 2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fleisch/Fisch/Suppe	_____ a1 da	Bratwurst ∞ 8 3 j Nur Notdienst!	Pfannkuchen ∇ a1 g a c	Cremige Kürbissuppe i h6 g	Tortellini mit Käsefüllung ∇ a1 g1 g a c
Sauce	_____ ∇ æ 34 Fleisch VO Jodsalz g	Braten Sauce a1 f i a a3 Nur Notdienst!	Bolognese Sauce ψ æ fi	Backerbsen ∇ a1 g c	Käse-Kräuter Sauce ∇ æ fi g
Beilage / Einlage		Salzkartoffeln ∞ ∇ Nur Notdienst!		Käsebrötchen ∇ a1 g a	
Gemüse / Salat	_____ _____ _____ ∇ æ f j i g	Blaukraut ∞ ∇ Nur Notdienst!			Tomaten Salat mit Balsamico Dressing ∇ æ ji
Dessert / Obst				Milchreis mit Erdbeersauce	

Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten
- a1 Weizen
- a3 Gerste (Malz)
- c Eier
- d Fisch
- f Soja
- g Milch und Milcherzeugnisse
- g1 Milcheiweiß
- h6 Paranuss
- i Sellerie
- j Senf

Zusatzstoffe

- 3 mit Antioxidationsmittel
- 8 mit Phosphat
- 34 Verdickungsmittel
- Fleisch VO** mit Milcheiweiß
- Jodsalz** mit Jodsalz

Eigenschaften

- æ Knoblauch
- ψ Rindfleisch
- ∞ Vegan
- ∫ Laktose
- ∞ Schweinefleisch
- ∇ Vegetarisch

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.