



KW 24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fleisch/Fisch/Suppe	Rühreier ∇ j i c	Grüne Erbsen Suppe ∇ f i g m y	Fleischlasagne ψ j æ a 1 f i g a	Pangasius Filet d	Meisterfrikadelle ω a 1 j a
Sauce	Spinat ∇ æ f i	Speck 2 8 3		Honig-Thymian Sauce æ j f i g	Paprika Sauce ∇ f i g
Beilage / Einlage	Kartoffeln	Brotscheibe ∇ a		Salzkartoffeln ∞ ∇	Reis
Gemüse / Salat			Eisberg Salat ∇ æ f j i	Brokkoli ∇ f i	Kohlrabi Gemüse ∇
Dessert / Obst		Pfirsich-Quarkcreme ∇ j g g 1			

Allergene Inhaltsstoffe

- a** Gluten
- c** Eier
- f** Soja
- g1** Milcheiweiß
- j** Senf
- y** Hülsenfrucht
- a1** Weizen
- d** Fisch
- g** Milch und Milcherzeugnisse
- i** Sellerie
- m** Lupine

Zusatzstoffe

- 2** mit Konservierungsstoffen
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 8** mit Phosphat

Eigenschaften

- æ** Knoblauch
- ψ** Rindfleisch
- ∞** Vegan
- j** Laktose
- ω** 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.