



KW 42	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fleisch/Fisch/Suppe	Fisch Nuggets a1 d a	Bratwurst ω 8 3 j	Pfannkuchen ∇ a1 g a c	Cremige Kürbissuppe i h6 g	Tortellini mit Käsefüllung ∇ a1 g1 g a c
Sauce	Cocktail Sauce i g c	Braten Sauce a1 f i a a3	Hackfleisch-Pilz Sauce ψ æ f i g	Backerbsen ∇ a1 g c	Käse-Kräuter Sauce ∇ æ f i g
Beilage / Einlage	Stampfkartoffeln g	Salzkartoffeln ∞ ∇		Käsebrötchen ∇ a1 g a	
Gemüse / Salat	Eisberg Salat mit Joghurt Kräuter Dressing ∇ æ f j i g	Blaukraut ∞ ∇			Tomaten Salat mit Balsamico Dressing ∇ æ j i
Dessert / Obst				Milchreis mit Erdbeersauce	

Allergene Inhaltsstoffe

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

Zusatzstoffe

- 3 mit Antioxidationsmittel
- 8 mit Phosphat

Eigenschaften

- æ Knoblauch
- ψ Rindfleisch
- ∞ Vegan
- | 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.