



KW 10	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fleisch/Fisch/Suppe	Kürbis-Rote-Linsen Suppe ▽ ∫ Zuckerzusätze 25 Fleisch VO Jodsalz i t g g1	Geflügelstreifen an Kokos-Curry Sauce ∫ æ ♠ fi	Penne Tricolore ▽ a1 a	Ofenkartoffeln ∞ ▽ æ	Knusperseelachsfilet Tomate a d
Beilage / Brötchen	Brotscheibe ▽ a	Reis ▽ ∞			Bulgur ∞ a1 i a
Sauce / Einlage	Backerbsen ▽ ∫ a1 g c		Frischkäse-Spinat Sauce ▽ ∫ æ fi g1 g	Schmand ▽ ∫ g	Minz-Joghurt ∫ ▽ æ z g1 g
Gemüse / Salat		Ananas-Karotten Salat ▽ ∞ æ 34 11 z k f j i x	Tomaten Salat mit Balsamico Dressing ▽ æ ji	Letscho Gemüse ∞ ▽ æ fi	Marktfrische Blattsalate ▽ ∞
Dessert / Obst	Karamel-Pudding ▽ ∫ g g1				

Allergene Inhaltsstoffe

- a

Gluten
- c

Eier
- f

Soja
- g1

Milcheiweiß
- j

Senf
- t

Schalenfrucht
- z

Zitrusfrucht
- a1

Weizen
- d

Fisch
- g

Milch und Milchzeugnisse
- i

Sellerie
- k

Sesam
- x

Honig

Zusatzstoffe

- 11

mit Süßungsmitteln
- 34

Verdickungsmittel
- Jodsalz

mit Jodsalz
- 25

Modifizierte Stärke
- Fleisch VO

mit Milcheiweiß
- Zuckerzusätze

mit Zuckerarten und Süßungsmittel

Eigenschaften

- ♠

Geflügel
- ∫

Laktose
- ▽

Vegetarisch
- æ

Knoblauch
- ∞

Vegan

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.