



KW 11	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fleisch/Fisch/Suppe	Köttbullar Rind ψ j i g 1 g a c				Seelachs Fischli d a 1
Sauce	Kartoffeln	Penne Nudeln ∞ ∇ a 1 a	Kartoffelklöße ∇ c	Gebratener Reis mit Gemüse æ ∇ i k f	Salzkartoffeln ∞ ∇
Beilage / Einlage	Braune Sauce mit Preiselbeeren f a 1 i a a 3	Schinkensahne Sauce j æ ♠ 2 3 1 i g	Zwiebel Sauce a 1 j i a 4 a a 3	Rühreier ∇ j i g c	Joppie Sauce ∇ Zuckerzusätze i j a 1 c
Gemüse / Salat	Grüne Erbsen ∇ m y	Tomaten Salat mit Balsamico Dressing ∇ æ j i	gebratener Blumenkohl ∇ ∞	Eisberg Salat ∇ j æ f j i g	Blattsalate und Joghurt Dressing ∇ j æ 3 4 z f j i g

Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten
- a3 Gerste (Malz)
- c Eier
- f Soja
- g1 Milcheiweiß
- j Senf
- m Lupine
- z Zitrusfrucht

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- Zuckerzusätze** mit Zuckerarten und Süßungsmittel
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 34 Verdickungsmittel

Eigenschaften

- ♠ Geflügel
- j Laktose
- ∞ Vegan
- æ Knoblauch
- ψ Rindfleisch
- ∇ 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.