



KW 18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fleisch/Fisch/Suppe	Backfisch a1 a d	Tortellini mit Käsefüllung ∇ a1 g1 g a c	Brokkolicreme Süsschen ∇ i g	Hähnchen Cordon Bleu ♣ 16 g1 a c	
Sauce	Reis ∇ ∞		Brezel ∇ a1 a3 a	Kartoffel Wedges ∇	
Beilage / Einlage	Kapern Sauce j j i g	Paprika - Kokos Sauce ∇ 25 Fleisch VO Jodsaltz i g	Bockwurstscheiben ∞ 34 9 2 3 8 15 i j	Braune Sauce f a1 i a a3	
Gemüse / Salat	Grüne Erbsen ∇ m y	Blattsalate mit Balsamico Dressing 16 1 5 f j i		Rote Beete in Vinaigrette Dressing f i j	
Dessert / Obst			Grießpudding ∇ g a g1 a1		

Allergene Inhaltsstoffe

- a** Gluten
- a3** Gerste (Malz)
- d** Fisch
- g** Milch und Milcherzeugnisse
- i** Sellerie
- m** Lupine
- a1** Weizen
- c** Eier
- f** Soja
- g1** Milcheiweiß
- j** Senf
- y** Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

- 1** mit Farbstoff
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 8** mit Phosphat
- 15** Nitrat/Nitrit
- 25** Modifizierte Stärke
- Fleisch VO** mit Milcheiweiß
- 2** mit Konservierungsstoffen
- 5** geschwefelt
- 9** mit Säuerungsmittel
- 16** Schwefeldioxid und Sulfite
- 34** Verdickungsmittel
- Jodsaltz** mit Jodsaltz

Eigenschaften

- ♣ Geflügel
- Ⓜ Schweinefleisch
- ∇ Vegetarisch
- | Laktose
- ∞ Vegan

Team "Glückstaumel" by Beimler-Catering

Alexander Beimler | Keppentaler Weg 10 | 9236 Wörrstadt | 09287 | 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.