



KW 42	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fleisch/Fisch/Suppe	Fischfilet Bordelaise j g1 d a1 a	Rinderfrikadelle a j			Tortellini mit Käsefüllung v j a1 g1 g a c
Sauce	Gelber Reis v ∞	Salzkartoffeln ∞ v	Semmelknödel v j g a c	Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Kräutern v j g g1	
Beilage / Einlage	Dill-Rahm-Sauce j i g	Braten Sauce a1 f i a a3	Blumenkohlrahm v j g g1	Kürbis-Kokos Sauce v j 25 Fleisch VO Jodsalz i g	Käse-Kräuter Sauce v j æ f i g
Gemüse / Salat	Eisberg Salat mit Joghurt Kräuter Dressing v j æ f j i g	Blaukraut ∞ v		Blattsalate und Tomaten-Pesto Dressing v æ 34 h1 z f j i	Tomaten-Gurken Salat mit Cocktail Sauce v 11 a c j i

Allergene Inhaltsstoffe

a Gluten
a3 Gerste (Malz)
d Fisch
g Milch und Milcherzeugnisse
h1 Mandel
j Senf

a1 Weizen
c Eier
f Soja

g1 Milcheiweiß
i Sellerie
z Zitrusfrucht

Zusatzstoffe

11 mit Süßungsmitteln

25 Modifizierte Stärke
Fleisch VO mit Milcheiweiß

34 Verdickungsmittel
Jodsalz mit Jodsalz

Eigenschaften

æ Knoblauch
∞ Vegan

j Laktose
v 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.