



KW 47	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	<b>Backfisch</b> a1 a d		<b>Cremige Hokkaido Kürbissuppe</b> æ ∇ ∫ 2 g a x g1 a1	<b>Geflügel Bratwurst</b> & ♠ 8	<b>Rinder Gulasch</b> ψ a1 fa3 ia
Beilage / Einlage	<b>Sahne Kartoffeln</b> ∇ ∫ æ i g	<b>Maccarone Nudeln</b> ∇ c a1 a	<b>Wiener Würstchen</b> ω 8 2 3	<b>Gemüse Frikadelle</b> ∇ a1 a c	<b>Hörnchen Nudeln</b> ∇ a1 a c
Sauce	<b>Karotten Gemüse</b> ∇	<b>Kräuter-Frischkäse Sauce</b> ∇ ∫ æ i g	<b>Kürbisbrötchen</b> a1 a		
Gemüse / Salat		<b>Tomaten Salat mit Balsamico Dressing</b> ∇ æ ji		<b>Weißkohl Salat</b> ∇ æ ji	<b>Kohlrabi Gemüse</b> ∇
Dessert / Obst			<b>Milchreis mit Zimtucker</b> ∇ ∫ g		

**Allergene Inhaltsstoffe**

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

**Zusatzstoffe**

- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 8 mit Phosphat

**Eigenschaften**

- ♠ Geflügel
- ∫ Laktose
- ψ Rindfleisch
- ∇ Vegetarisch
- æ Knoblauch
- & Muskelfleisch
- ω Schweinefleisch

## Team "Glückstaumel" by Beimler-Catering

Alexander Beimler | Keppentaler Weg 10 | 55286 Wörrstadt | 0176 24949287 | [www.beimler-catering.com](http://www.beimler-catering.com) | [info@beimler-catering.com](mailto: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.