

Speiseplan für die KW 37
11.09.2023 - 15.09.2023



	Montag 11.09.2023	Dienstag 12.09.2023	Mittwoch 13.09.2023	Donnerstag 14.09.2023	Freitag 15.09.2023
Menü 1	Kartoffel-Blumenkohl-Cremesuppe mit Brötchen	Hühnerfrikassee mit Reis und Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Möhre)	Pfannengemüse (Brokkoli, Möhre, Erbse, Blumenkohl) mit Rahmsoße und Reis	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Rahmspinat	Nudeln mit Rote-Linsen-Bolognese dazu Reibkäse
Allergene & Zusatzstoffe:	*A1,A3,G,I	*A1,G,I	*F,G,I,K	*A1,C,G,I	*A1,G,I
Menü 2		Gemüsenuggets mit Gemüsereis (Erbse, Mais) und Rahmsoße	Gemüsefrikadelle mit Rahmsoße, Reis und Möhrensalat	Rührei mit Kartoffelpüree und Rahmspinat	Gnocchi mit Tomaten-Schmand-Soße und Reibkäse
Allergene & Zusatzstoffe:	*)	*A1,C,F,G,I,J,K	*A1,C,G,I	*C,G,I	*A1,C,G,I
Dessert	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Schokopudding
Allergene & Zusatzstoffe:	*)	*)	*)	*)	*JG

Catering für Kids !

fairDienst gGmbH
der Kaiserswerther Diakonie
Casino im Finanzamt Düsseldorf-Nord
Hans-Becker-Str. 36
40476 Düsseldorf

Telefon: 0211-42068203

Ihre Ansprechpartner: Ingo Giwjorra
Dipl. Öcotroph. Vassilios Rodis

Zeichenerklärung - Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß ZTV: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsmittel, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Phosphat, (6) mit Süßungsmittel, (7) mit Stabilisator, (8) geschwefelt, (9) gewachst, (10) geschwärzt

Allergene (in den Speisen enthalten):

Glutenhaltiges Getreide = Weizen: A1, Roggen: A2, Gerste: A3, Hafer: A4, B=Krebstiere, C=Ei, F=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch einschl. Laktose, Schalenfrüchte = Mandel: H1, Haselnuss: H2, Walnuss: H3, Cashew: H4, Pecannuss: H5, Paranuss: H6, Pistazie: H7, Macadamianuss: H8, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, L=Schwefeldioxid/Sulfite, M=Lupine, N=Weichtiere

Kurzfristige Änderungen vorbehalten