

	Montag 30.10.2023	Dienstag 31.10.2023	Mittwoch 01.11.2023	Donnerstag 02.11.2023	Freitag 03.11.2023
Menü 1	Eierspätzle mit Champignonrahmsoße	Hähnchenschenkel mit Rotkohl und Kartoffeln	Feiertag	Kartoffel-Gemüse-Cremesuppe mit Brötchen	Alaska-Seelachs „natur“ mit Tomatenrahmsoße, Erbsen und Salzkartoffeln
Allergene & Zusatzstoffe:	*)A1,C,G,I	*)G,I		*)A1,G,I,J	*)G,I
Menü 2	Semmelknödel mit Champignonrahmsoße	Penne mit Brokkolirahmsoße, Blattsalat mit Joghurtdressing			Wirsinggemüse „bürgerlich“ mit Salzkartoffeln und Getreidefrikadelle
Allergene & Zusatzstoffe:	*)A1,C,G,I	*)A1,G,I			*)A1,G,I,J
Dessert	Frisches Obst	Frisches Obst		Frisches Obst	Vanillepudding
Allergene & Zusatzstoffe:	*)	*)		*)	*)G

Catering für Kids !

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

Telefon: 0211-42068203

Ihre Ansprechpartner: Ingo Giwjorra
Dipl. Oecotroph. Vassilios Rodis

Zeichenerklärung - Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß ZZZV: (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, FI=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