

Speiseplan für die KW 47
20.11.2023 - 24.11.2023

	Montag 20.11.2023	Dienstag 21.11.2023	Mittwoch 22.11.2023	Donnerstag 23.11.2023	Freitag 24.11.2023
Menü 1	<i>Erbseintopf mit Suppengrün und Kartoffeln</i> <i>Brötchen</i>	<i>Veggischnitzel mit Paprikasoße dazu Salzkartoffeln</i>	<i>Pasta mit Rahmspitzkohl und Wirsing</i>	<i>Bandnudeln mit Karotten und Erbsen in einer leichten Tomatensoße</i>	<i>Rührei mit Kartoffeln und Rahmspinat</i>
Allergene & Zusatzstoffe:	*)A1,I	*)A1,C,F,G,I	*)A1,G,I,J	*)A1,C,G,I	*)C,G,I
Menü 2	_____	<i>Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese und Reibkäse</i>	<i>Kartoffelgratin dazu Gurkensalat</i>	<i>Rinderfrikadelle mit Erbsen, Kartoffeln und Soße</i>	<i>Fischstäbchen mit Kartoffeln und Rahmspinat</i>
Allergene & Zusatzstoffe:	*)	*)A1,G,I	*)G,I	*)A1,C,G,I	*)A1,G,I
Dessert	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Milchreis mit Zimt-Zucker</i>
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