

Speiseplan für die KW 24
10.06.2024 - 14.06.2024

	Montag 10.06.2024	Dienstag 11.06.2024	Mittwoch 12.06.2024	Donnerstag 13.06.2024	Freitag 14.06.2024
Menü 1	Gemüsecurry mit Reis und Kokosmilch	Ungarisches Gulasch vom Rind mit Kartoffeln	Vollkornnudeln mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße dazu Gurkensalat	Paniertes Seefischfilet mit Senfsoße, Reis und Brokkoli	Mediterrane Tomatencremesuppe mit Brötchen und Geflügelwiener
Allergene & Zusatzstoffe:	*)A1,I	*)G,I	*)I	*)A1,C,G,I,J	*)2,3,5,A1,A3,G,I
Menü 2	Vegetarisches Belugalinsen-Curry	Gemüsegulasch dazu Kartoffeln	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und Gurkensalat	Gemüsefrikadelle mit Senfsoße, Reis und Brokkoli	Mediterrane Tomatencremesuppe mit Brötchen und vegetarischer Wurst
Allergene & Zusatzstoffe:	*)G,I	*)G,I	*)G	*)A1,G,I	*)1,A1,A3,C,G,I
Dessert	Frisches Obst	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: 0211-44962128

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