

Speiseplan für die KW 38
16.09.2024 - 20.09.2024

	Montag 16.09.2024	Dienstag 17.09.2024	Mittwoch 18.09.2024	Donnerstag 19.09.2024	Freitag 20.09.2024
Menü 1	3 Eierpfannkuchen dazu Apfelmus	<i>Vegetarische Knusperfrikadelle dazu Tomatenreis und Krautsalat</i>	Spaghetti dazu rote Linsenbolognese	Kleine Kartoffeln mit Kräuterquark und Gurkensalat	<i>Linseneintopf mit Kartoffeln, Wurzelgemüse dazu ein vegetarisches Würstchen</i>
Allergene & Zusatzstoffe:	*)3,A1,C,G	*)A1,l	*)A1,G,l	*)G,l	*)1,C,l
Menü 2	-----	<i>Rinderhacksteak dazu Tomatenreis und Krautsalat</i>	<i>Spaghetti mit Tomatensauce und Reibekäse</i>	-----	Linseneintopf mit Kartoffeln und Wurzelgemüse dazu eine Geflügelwiener
Allergene & Zusatzstoffe:	*)	*)A1	*)A1,G,l	*)l	*)3,5,l
Dessert	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Eiscreme Schoko-Vanille</i>
Allergene & Zusatzstoffe:	*)	*)	*)	*)	*)1,L

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, l=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, L=Schwefeldioxid/Sulfite, M=Lupine, N=Weichtiere

Kurzfristige Änderungen vorbehalten