

Speiseplan für die KW 11
10.03.2025 - 14.03.2025

	Montag 10.03.2025	Dienstag 11.03.2025	Mittwoch 12.03.2025	Donnerstag 13.03.2025	Freitag 14.03.2025
Menü 1	Kartoffel-Gemüse-Gratin	Gemüsefrikadelle mit Rahmsoße, Reis und Möhrchen	Nudeln mit Rote-Linsen-Bolognese dazu Reibkäse und Gurkensticks	Kartoffelcremesuppe dazu 1 Brötchen	Hot Dog zum selber zusammenstellen, dazu Backofenkartoffeln
Allergene & Zusatzstoffe:	*)G,I	*)A1,C,G	*)A1,G,I	*)G,I	*)2,3,5,6,A1,C,G,J
Menü 2	<i>Hähnchenbrust aus dem Ofen mit Tomatensoße, Reis und Blumenkohl</i>	Geflügelkacksteak mit Rahmsoße, Reis und Möhrchen	Gnocchi mit Tomaten-Schmand-Soße und Reibkäse und Gurkensticks	_____	Vegetarischer Hot Dog zum selber zusammenstellen, dazu Backofenkartoffeln
Allergene & Zusatzstoffe:	*)G,I	*)A1,C,G,I	*)C,G,I		*)2,3,5,6,A1,C,G,J
Dessert	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Milchreis</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 ZZZ: (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