

Caritas Catering

Speiseplan vom 04.03-10.03.2019

	Vollkost	Werte	Leichte Vollkost	Werte
Montag 04.03	Hackbraten Zigeuner Art mit Kartoffel 20.weizen 22.25.26.28.	KJ2536 BE4,5	Gemüsebratling mit Kräutersoße und Kartoffelbrei 20.weizen22.25.26.28.	E27 g F 38g KH76 KJ 2126 BE4,1
Dienstag 05.03	Currywurst mit Nudel und Apfelmus 20.weizen22.25.26.	KJ 2634 BE5,0	Ravioli in Gemüse- Käsesoße mit Kräuter 20.weizen22.25.26.28.	E 42g F 21g KH 95 KJ 2655 BE 4,0
Mittwoch 06.03	Maultaschen mit Champignonrahm und Kräuter 20.weizen.22.26.28.	KJ 2170 BE 4,8	Kartoffel - Hackfleischauflauf mit Käse gebacken 20.weizen 22.25.26.28.	E 23g F 35g KH 75 KJ 2170 BE 4,8
Donnerstag 07.03	Gulasch vom Schwein mit Spiralnudel und Sommergemüse 20.Weizen 22.25.26.28.29.	KJ 2916 BE 4,7	Hühnersuppe mit Gemüse und Reis 25.28.	E29g F 30g KH 58 KJ 2236 BE 4,2
Freitag 08.03	Heringsstipp mit Kartoffel mit7.23.26.	KJ 2392 BE 2,9	Puten Steak auf GemüserahmsöÙe mit Kartoffelbrei 20weizen. 26.28.	E 34g F 19g KH 47 KJ 2940 BE 4,25
Samstag 09.03	Linsensuppe mit Bockwurst Einlage 25.28.29.	KJ 1155 BE 2,5	Kaltgericht Nudelsalat mit Frikadelle Gewürzgurke und halben Ei garniert 22.25.26.28.29.	E 40g F 32g KH 55 KJ 2068 BE 3.5
Sonntag 10.03	Schweinebraten mit Klöße und Rotkohl mit.20weizen.22.25.26 .28.	KJ 2702 BE 5.3	Schweinebraten mit Klöße und Rotkohl mit.20weizen.22. 25.26.28.	E 29g F 49g KH 72 KJ 2702 BE 5.3

1.Farbstoff 2.Konservierung 3.Anioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5.Geschwefelt
6.Phosphat 7.Süßungsmittel 8. Gewachst 9.Geschwärzt

20.Getreide.wWeizen 21.Krebstiere 22.Eier 23.Fisch 24.Erdnüsse 25.Soja 26.Milch
27. Schalenfrüchte 28.Sellrie 29. Senf 30. Sesamsamen 31.Schwefeldioxid und Sulphite
32. Lupinen 33.Weichtiere

Unsere Speisen können Spuren der oben genannten Allergene enthalten