

# Caritas Catering

## Speiseplan vom 12.07.-18.07.2021

	Vollkost		Leichte Vollkost	Werte
<b>12.07 Montag</b>	<b>Hähnchenschnitzel mit Kohlrabi in Rahm mit Kartoffel 20.weizen22.25.26.28.</b>	<b>KJ2655 BE 4,5</b>	<b>Vegetarisch Grießpudding mit Pfirsichwürfel 22.26.</b>	<b>E 23g F 29g KH 62g KJ 2052 BE 3,25</b>
<b>13.07 Dienstag</b>	<b>Vegetarisch Spaghetti mit Gemüse-Käserrahmsoße 20.weizen 22.25.26.28.</b>	<b>KJ 2420 BE 3,1</b>	<b>Frikadelle Hausmacher Art vom Rind mit Butterbohnen und Kartoffel Weizen20.22.25.26.28.29.</b>	<b>E 30g F 18g KH 38g KJ 1595 BE 3,7</b>
<b>14.07 Mittwoch</b>	<b>Kartoffelbrei mit Sauerkraut und Bratwurst 20.weizen 22.25.26.28.29.</b>	<b>KJ 2085 BE 4,4</b>	<b>Hähnchenschenkel mit Blumenkohl und Kartoffel 20.weizen 26.28.</b>	<b>E 18g F 36.g KH 34g KJ 2280 BE 4,5</b>
<b>15.07 Donnerstag</b>	<b>Putengeschnetzeltes mit Kartoffel und Erbsen und Möhren 20.weiten 25.26.28.</b>	<b>KJ 2154 BE 3,8</b>	<b>Hausgemachter Nudelsalat mit einer Frikadelle und Garnitur 22.25.26.28.29.</b>	<b>E 23g F 19g KH 54g KJ 2385 BE 4,2</b>
<b>16.07 Freitag</b>	<b>Fischfilet mit Holländischer Soße Kartoffel und Gemüsestreifen 20.weizen22.23.25.26.28.</b>	<b>KJ 2139 BE 4,5</b>	<b>Vegetarisch Gemüsemischung mit Kartoffel und Spiegelei 20.weizen 22.25.26.28.</b>	<b>E 30g F 18g KH 28g KJ 1595 BE3,7</b>
<b>17.07 Samstag</b>	<b>Möhreneintopf Bürgerlich mit einer Bratwurst 25.28.29.</b>	<b>KJ 2850 BE4,8</b>	<b>Hausgemachte Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel 20.Weizen25.28.</b>	<b>E 48g F 25g KH 48 KJ2117 BE 3,5</b>
<b>18.07 Sonntag</b>	<b>Kalbsbraten in Rahmsoße mit Kaisergemüse und Kartoffel mit 20.weizen 25.26.28.29.</b>	<b>KJ 1877 BE 4,0</b>	<b>Kalbsbraten in Rahmsoße mit Kaisergemüse und Kartoffel mit 20.weizen 25.26.28.29.</b>	<b>E 37g F 32g KH 74g KJ 1877 BE 4,00</b>

1.Farbstoff 2.Konservierung 3.Anioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker  
 24.085.Geschwefelt 6.Phosphat 7.Süßungsmittel 8. Gewachst 9.Geschwärzt  
 20. Glutenhaltige Getreide Weizen 21.Krebstiere 22.Eier 23. Fisch 24.Erdnüsse  
 25.Sojabohnen  
 26. Milch 27.Schalenfrüchte 28.Sellrie 29. Senf 30. Sesam 31.schwefeldioxid 32.Lupinen  
 33.Weichtiere  
 Unsere Speisen können spuren der oben angegebenen Allergene enthalten