

# Caritas Catering

## Speiseplan vom 13.01-19.01.2020

	Vollkost	Leichte Vollkost	Leichte Vollkost	Werte
<b>Montag 13.01</b>	<b>Kohlroulade mit Specksoße und Kartoffel mit 4.20weizen.25.26.28.29.</b>	<b>KJ 1389 BE 4,9</b>	<b>Vegetarisch Spiralnudel mit Champignonrahm und ger. Käse gebacken 20.weizen25.26.28.</b>	<b>E 29g F 42g KH 68g KJ 1389 BE 3,8</b>
<b>Dienstag 14.01</b>	<b>Bratwurstschnecke mit Zwiebelsoße und Kartoffelbrei 2.4.20.weizen22.25.26.28.29.</b>	<b>KJ 2462 BE 4,2</b>	<b>Putensteak Hawai Mit Curryfruchtsoße dazu Reis mit 7 20.weizen22.26.28.</b>	<b>E 18g F 48g KH 39g KJ 2017 BE 4,2</b>
<b>Mittwoch 15.01</b>	<b>Bauchfleisch gebraten mit Kartoffelbrei und Lauchgemüse 20.weizen22.25.26.28.</b>	<b>KJ 2085 BE4,4</b>	<b>Hühnersuppe mit frischen Kräutern, Gemüse und Nudeln 20weizen 22 25 28</b>	<b>E 28g F 24g KH 63g KJ 2117 BE 5,5</b>
<b>Donnerstag 16.01</b>	<b>Puten Oberkeule mit Kartoffel und Leipziger Allerlei 20.weizen22.25.26.28.29.</b>	<b>KJ 2462 BE4,5</b>	<b>Vegetarisch Vanillepudding mit Beerenfrüchte 20.weizen22.26.</b>	<b>E 22g F 29g KH52g KJ 1780 BE329.07</b>
<b>Freitag 17.01</b>	<b>Fischfilet gedünstet mit Senfsoße Spinat und Kartoffel 20.weizen22.23.25.26.28.</b>	<b>KJ 2848 BE4,3</b>	<b>Gekochte Eier in Senfsoße mit Kartoffelbrei und Salat 20weizen22.25.26.28.</b>	<b>E 42g F 15g KH 49g KJ11438 BE 4,3</b>
<b>Samstag 18.01</b>	<b>Hausmacher Gulaschsuppe deftig mit Kartoffelwürfel 25.28.</b>	<b>KJ 2599 BE 4,5</b>	<b>Vegetarisch Graupensuppe mit Gemüsewürfel Kartoffel 4.22.25.28.</b>	<b>E 27g F 21g KH 46g KJ 1555 BE 3,0</b>
<b>Sonntag 19.01</b>	<b>Kalbsgulasch mit Kartoffel Blumenkohl 20.weizen 22.25.26.28.</b>	<b>KJ2416 BE4,0</b>	<b>Kalbsgulasch mit Kartoffel und Blumenkohl 20.weizen22.25.26.28.</b>	<b>E24 F46 KH68 KJ2264 BE4,58</b>

Mit 1.Farbstoff 2.Konservierung 3.Anioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärk  
5.GesFchwefelt 6.Phosphat 7.Süßungsmittel 8. Gewachst 9.Geschwärtz  
20.Glutenhaltige GetreideW.Weizen 21.Krebstiere 22.Eier 23.Fisch 24.Erdnüsse  
25.Sojabohnen 26.Milch 27.Schalenfrüchte 28.Sellrie 29.Senf 30. Sesamen  
31.Schwefeldioxid 32.Lupinen  
33.Weichtiere

Unsere Speisen können spuren der oben angegebenen Allergene enthalten