## Caritas Catering Speiseplan vom 13.05.-19.05.2019

	<del></del>			1
	Vollkost	Werte	Leichte Vollkost	Werte
13.05 Montag	Nackenbraten mit Kartoffel und Dicken Bohnen 20.weizen 22.25.26.28.29.	KJ 2673 BE 4,9	Milchreis mit heißen Sauerkirschen 20.weizen 22.26.	E 28g F 42 KH 64g KJ 2744 BE4,9
14.05 Dienstag	Wildgulasch in Rahmsoße mit Kartoffel und Birne mit Preiselbeeren 20.weizen 25.26.28.	KJ 2678 BE 5,3	Schnibbelbohnen Suppe mit Bockwurst Mit6.25.28.29.	E 42g F 18g KH 50g KJ 1860 BE3,8
15.05 Mittwoch	Hühnerfrikassee in Sahnesoße mit Spargel und Champignons dazu Butterreis 7.20weizen.25.26.28.	KJ 2417 BE4,1	Cannelloni mit Hackfleisch gefüllt dazu Tomaten Basilikumsoße 20weizen.22.25.26.28.	E 26g F 19g KH 63g KJ 2416 BE 3,8
16.05 Donnerstag	Paprikaschote mit Tomatensoße dazu Kartoffel .20weizen.22.25.26.28.	KJ 2130 BE 5,4	Hähncheninnenfilet mit Kartoffelbrei und Balkan Gemüse 20weizen.25.26.29.	E 17,5g F 28g KH 55g KJ 2130 BE 5,4
17.05 Freitag	Fischfilet gebraten in Kräutersoße mit Kartoffel und Salat 20.weizen 23.25.26.28.	KJ 3430 BE 4,5	Broccoli-Nuss-Ecke mit Kräutersoße und Kartoffelbrei 20.weizen 26.27.28.	E 36g F 26g KH 55g KJ 3430 BE 3,0
18.05 Samstag	Spitzkohl Bürgerlich mit Mettwurst Scheiben 2. 6.25.28.29.	KJ 1666 BE 2,4	Kartoffelsuppe mit Lauchgemüse und Wiener Würstchen2.6. 20weizen.25.26.28.29	E 10g F 25g KH 46g KJ 1640 BE 3,0
19.05 Sonntag	Rinderbraten mit Spätzle und Rotkohl 20weizen.22.26.27.28.	KJ 2527 BE 5,0	Rinderbraten mit Spätzle und Rotkohl 20weizen.22.26.27.28.	E 38g F 28g KH 68g KJ 2527 BE 5,0

<sup>1.</sup>Farbstoff 2.Konservierung 3.Anioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker

Unsere Speisen können spuren der oben angegebenen Allergene enthalten

<sup>5.</sup>Geschwefelt 6.Phosphat 7.Süßungsmittel 8. Gewachst 9.Geschwärzt

<sup>20.</sup> Glutenhaltige Getreidew. Weizen 21. Krebstiere 22. Eier 23. Fisch 24. Erdnüsse

<sup>25.</sup>Sojabohnen

<sup>26.</sup> Milch 27. Schalenfrüchte 28. Sellrie 29. Senf 30. Sesamen 31. Schwefeldioxid 32. Lupinen 33. Weichtiere