



Speiseplan 20 KW



Caritas - Catering
 Auf'm Kley 5, 45968 Gladbeck
 Tel. 02043/373-0 oder -459
 Fax 02043/373-659

Name: _____ Anschrift: _____

Bitte Ihr gewünschtes Menü ankreuzen und den Speiseplan dem Fahrer mitgeben.

Wochentag Datum	<input checked="" type="checkbox"/>	Vollkost 6,10 €	Werte	<input checked="" type="checkbox"/>	leichte Vollkost 6,10 €	Werte
Montag 14.05.2018		Hackbraten Zigeuner Art mit Kartoffeln 20.weizen.22.25.26.28	E g, F g, KH g, KJ 2536, KCal , BE 4,5		Broccolisoufflé mit Kräutersauce und Kartoffelbrei 20.weizen.22.25.25.28	E 27 g, F 38 g, KH 76 g, KJ 2126, KCal , BE 4,1
Dienstag 15.05.2018		Currywurst mit Spiralnudeln und Apfelmus 2.4.20w.22.26.28.	E g, F g, KH g, KJ 2909, KCal , BE 4,7		Ravioli in Gemüse-Käsesauce mit Kräutern 20.weizen.22.25.26.28	E 42 g, F 21 g, KH 95 g, KJ 2655, KCal , BE 4,0
Mittwoch 16.05.2018		Maultaschen in Champignonrahmsauce mit Kräutern 20.weizen.22.26.28	E g, F g, KH g, KJ 2170, KCal , BE 4,8		Kartoffel-Hackfleischauflauf mit Käse gebacken 20.weizen.22.25.26.28	E 23 g, F 35 g, KH 75 g, KJ 2170, KCal , BE 4,8
Donnerstag 17.05.2018		Gulasch vom Schwein mit Spiralnudeln und Sommergemüse 20.weizen.26.28	E 29 g, F 38 g, KH 70 g, KJ 1910, KCal , BE 3,5		Kaltgericht Sahnequark mit Beerenfrüchten 26	E 29 g, F 15 g, KH 58 g, KJ 2145, KCal , BE 2,5
Freitag 18.05.2018		Fischfilet Bordelaise mit Kartoffeln und Blattsalat 7 20w 23 25 26 28 29	E g, F g, KH g, KJ 2393, KCal , BE 4,5		Putensteak auf Gemüserahmsauce mit Kartoffelbrei 20.weizen.26.28	E 34 g, F 19 g, KH 47 g, KJ 2940, KCal , BE 4,3
Samstag 19.05.2018		Linsensuppe mit Bockwurst 2 4	E g, F g, KH g, KJ , KCal , BE		Kaltgericht Hausgemachter Nudelsalat mit einer Frikadelle 22.25.26.28.29.	E 23 g, F 29 g, KH 62 g, KJ 2052, KCal , BE 3,2
Sonntag 20.05.2018		Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen 7.20weizen22.25.26.28	E 41 g, F 38 g, KH 52 g, KJ 2378, KCal , BE 5,0		Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen 7.20weizen22.25.26.28	E 41 g, F 38 g, KH 52 g, KJ 2378, KCal , BE 5,0

Zusatzstoffe: 1.Farbstoff 2.Konservierung 3.Anioxidationsmittel 4.Geschmacksverstärker 5.Geschwefelt 6.Phosphat 7.Süßungsmittel 8.Gewachst 9.Geschwärzt 20.Glutenhaltige Getreide 21.Krebstiere 22.Eier 23.Fisch 24.Erdnüsse 25.Sojabohnen 26.Milch 27.Schalenfrüchte 28.Sellerie 29.Senf 30.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!