



Speiseplan 29 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	X	Vollkost 6,10 €	Werte	X	leichte Vollkost 6,10 €	Werte
Montag 16.07.2018		Kohlroulade mit Specksauce und Kartoffeln mit 4.20weizen.25.26.28.29	E g, F g, KH g, KJ 1389, KCal , BE 4,9		Spiralnudel mit Fleischsoße und geriebenen Käse überbacken 20.weizen25.26.28.29.	E 29 g, F 42 g, KH 68 g, KJ 1389, KCal , BE 3,8
Dienstag 17.07.2018		Bratwurstschnecke mit Zwiebelsauce und Kartoffelbrei 2.4.7.20weizen.22.25.26.28.29	E g, F g, KH g, KJ 2462, KCal , BE 4,9		Putensteak Hawaii mit Curryfruchtsauce und Reis mit 1.20weizen.22.26.28	E 18 g, F 28 g, KH 39 g, KJ 2017, KCal , BE 4,2
Mittwoch 18.07.2018		Weißkohl Bürgerlich mit Kasselerhacken mit 2.20.weizen.22.25.26.28.29	E g, F g, KH g, KJ 2117, KCal , BE 4,5		Hühnersuppe mit frischen Kräutern, Gemüse und Nudeln 20w 22 25 28	E 28 g, F 15 g, KH 63 g, KJ 2425, KCal 0, BE 3,5
Donnerstag 19.07.2018		Putenoberkeule mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln 20w 22 25 26 28 29	E 28 g, F 24 g, KH 63 g, KJ 1878, KCal , BE 4,2		Vanillepudding mit Beerenfrüchten 7	E 15 g, F 18 g, KH 50 g, KJ 1840, KCal 0, BE 4,0
Freitag 20.07.2018		Fischfilet gedünstet mit Senfsauce Spinat und Kartoffeln 20.weizen.22.23.25.26.28	E g, F g, KH g, KJ 2848, KCal , BE 4,3		Gekochte Eier in Senfsauce mit Kartoffelbrei und Salatbeilage 7.20weizen.22.26	E 42 g, F 15 g, KH 49 g, KJ 1438, KCal , BE 4,3
Samstag 21.07.2018		Sülze mit Gurke, Remoulade und Schwenkkartoffeln 7	E g, F g, KH g, KJ 2392, KCal , BE 2,5		Graupensuppe mit Fleischbällchen mit 4.20.weizen.22.25.28	E 27 g, F 21 g, KH 46 g, KJ 1555, KCal , BE 3,0
Sonntag 22.07.2018		Kalbsgulasch mit Kartoffeln und Blumenkohl 20.weizen.22.25.26.28	E 24 g, F 46 g, KH 68 g, KJ 2264, KCal , BE 4,6		Kalbsgulasch mit Kartoffeln und Blumenkohl 20.weizen.22.25.26.28	E 24 g, F 46 g, KH 68 g, KJ 2264, KCal , BE 4,6

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!