

Caritas Catering

Speiseplan vom 19.04-25.04.2021

	Vollkost		Leichte Vollkost	Werte
Montag 19.04	Schweinekotelette paniert mit warmen Speckkartoffelsalat 20.weizen 22.25.26.28.29.	KJ 2080 BE 3,5	Lammhacksteak mit Butterbohnen und Kartoffel 20.weizen25.28.	E 32g F 30g KH 63g KJ 2235 BE 3,5
Dienstag 20.04	Wurst-Zwiebel-Pilz Gulasch dazu Spiralnudel 20.weizen25.26.28.	KJ 3000 BE 3,0	Milchreis mit Afelstücken mit Zimt und Zucker 26.	E 14g F 8g KH 110g KJ 2450 BE 1,0
Mittwoch 21.04	Schweinehaxe mit Butterkartoffeln und Weißkohlgemüse 20.weizen25.26.28.	KJ 2960 BE 4,8	Zwei Kartoffelrösti mit Schinken Ananas und Käse gebacken 22.26.	E22 g F 23g KH40 g KJ 2540 BE 3,0
Donnerstag 22.04	Himmel und Erde Gebr. Blutwurst mit Kartoffelbrei und Apfelmuss 20.weizen22.25.26.28.	KJ 2085 BE 4,5	Hirtenrolle griechische Art mit Frischkäse gefüllt dazu Tomatenreis und Bohnensalat 20.weizen22.25.26.28.	E27 g F36 g KH27 g KJ 2285 BE 3,5
Freitag 23.04	Schollenfilet meliert gebraten mit Salzkartoffel und Blattsalat 20.weizen22.23.25.26.28.	KJ 1760 BE 3,5	Gefüllte Zucchini auf Tomatensoße mit Kartoffelbrei 20.weizen25.26.28.	E 15g F21 g KH 42g KJ 1765 BE3,5
Samstag 24.04	Bauernomelette gefüllt dazu Gewürzgurke und Krautsalat 22.25.26.28.	KJ 2810 BE 3,5	Rindersuppentopf mit Gemüse und Kartoffelstücke 25.28.	E48 g F25 g KH 48g KJ 2117 BE 3,5
Sonntag 25.04	Putenrollbraten mit Kräuter Gnocchi und Pariser Karotten 20.weizen22.25.26.28.	KJ 2425 BE 4,0	Putenrollbraten mit Kräuter Gnocchi und Pariser Karotten 20.weizen22.25.26.28.	E 32g F 8 KH55 g KJ 2425 BE 4,0

1.Farbstoff 2.Konservierung 3.Anioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker
5.Geschwefelt 6.Phosphat 7.Süßungsmittel 8. Gewachst 9.Geschwärtz
20. Glutenhaltige Getreide 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