

# - Caritas Catering

## Speiseplan vom 20.01.-26.01.2020

	Vollkost	Werte	Leichte Vollkost	Werte
<b>20.01 Montag</b>	<b>Mettwurst mit Kartoffelbrei und Dicken Bohnen 20.weizen 22.25.26.28.29.</b>	<b>KJ 2673 BE 4,9</b>	<b>Vegetarisch Milchreis mit heißen Sauerkirschen 20.weizen 22.26.</b>	<b>E 28g F 42 KH 64g KJ 2744 BE4,9</b>
<b>21.01 Dienstag</b>	<b>Wildgulasch in Rahmsoße mit Kartoffel und Birne mit Preiselbeeren 20.weizen 25.26.28.</b>	<b>KJ 2678 BE 5,3</b>	<b>Schnibbelbohnen Suppe mit Bockwurst Mit6.25.28.29.</b>	<b>E 42g F 18g KH 50g KJ 1860 BE3,8</b>
<b>22.01 Mittwoch</b>	<b>Hühnerfrikassee in Sahnesoße mit Spargel und Champignons dazu Butterreis 7.20weizen.25.26.28.</b>	<b>KJ 2417 BE4,1</b>	<b>Vegetarisch Cannelloni mit Ricotta gefüllt dazu Tomaten Basilikumsoße 20weizen.22.25.26.28.</b>	<b>E 26g F 19g KH 63g KJ 2416 BE 3,8</b>
<b>23.01 Donnerstag</b>	<b>Paprikaschote mit Tomatensoße dazu Kartoffel .20weizen.22.25.26.28.</b>	<b>KJ 2130 BE 5,4</b>	<b>Hähncheninnenfilet mit Kartoffelbrei und Balkan Gemüse 20weizen.25.26.29.</b>	<b>E 17,5g F 28g KH 55g KJ 2130 BE 5,4</b>
<b>24.01 Freitag</b>	<b>Fischfilet gebraten in Kräutersoße mit Kartoffel und Salat 20.weizen 23.25.26.28.</b>	<b>KJ 3430 BE 4,5</b>	<b>Vegetarisch Gemüsebratling mit Kräutersoße und Kartoffelbrei 20.weizen 26.27.28.</b>	<b>E 36g F 26g KH 55g KJ 3430 BE 3,0</b>
<b>25.01 Samstag</b>	<b>Grünkohl Bürgerlich mit Mettwurst Scheiben 2. 6.25.28.29.</b>	<b>KJ 1666 BE 2,4</b>	<b>Kartoffelsuppe mit Lauchgemüse und Wiener Würstchen2.6. 20weizen.25.26.28.29</b>	<b>E 10g F 25g KH 46g KJ 1640 BE 3,0</b>
<b>26.01 Sonntag</b>	<b>Rinderbraten mit Spätzle und Rotkohl 20weizen.22.26.27.28.</b>	<b>KJ 2527 BE 5,0</b>	<b>Rinderbraten mit Spätzle und Rotkohl 20weizen.22.26.27.28.</b>	<b>E 38g F 28g KH 68g KJ 2527 BE 5,0</b>

1.Farbstoff 2.Konservierung 3.Anioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker  
5.Geschwefelt 6.Phosphat 7.Süßungsmittel 8. Gewachst 9.Geschwärzt  
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