

Caritas Catering

Speiseplan vom 21.12-27.12.2020

	Vollkost	Werte	Leichte Vollkost	Werte
21.12 Montag	Mettwurst mit Kartoffelbrei und Dicken Bohnen 20. Weizen 22.25.26.28.	KJ 2240 BE 4,3	Vegetarisch Milchreis mit heißen Sauerkirschen 20. weizen 22.25.26.28.	E 23g F 15 KH 51g KJ 2240 BE4,9
22.12 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
23.12 Mittwoch	Hühnerfrikassee in Sahnesoße mit Spargel und Champignons dazu Butterreis 7.20weizen.25.26.28.	KJ 2417 BE4,1	Vegetarisch Cannelloni mit Ricotta gefüllt dazu Tomaten Basilikumsoße 20weizen.22.25.26.28.	E 26g F 19g KH 63g KJ 2416 BE 3,8
24.12 Donnerstag	Geflügelfrikadelle mit Erbsen und Möhren dazu Kartoffelbrei 20. weizen22.25.26.28.29.	KJ 2130 BE 5,4		E 17,5g F 28g KH 55g KJ 2130 BE 5,4
25.12 Freitag	Lachsfilet mit Kartoffel Gemüwestreifen und Holländischer Soße20. weizen 22.25.26.28.	KJ 3430 BE 4,5	Hähnchenbrust mit Kartoffel Gemüwestreifen und Holländischer Soße 20. weizen 22.25.26.28.	E 36g F 26g KH 55g KJ 3430 BE 3,0
26.12 Samstag	Gänsebraten mit Klöße und Rotkohl 20. weizen 22.25.26.28.	KJ 1825 BE 3,5	Gänsebraten mit Klöße und Rotkohl 20. weizen 22.25.26.28.	E 10g F 25g KH 46g KJ 1640 BE 3,0
27.12 Sonntag	Sauerbraten mit Spätzle und Apfelmus 20weizen.22.26.27.28.	KJ 2527 BE 5,0	Sauerbraten mit Spätzle und Apfelmus 20weizen.22.26.27.28.	E 38g F 28g KH 68g KJ 2527 BE 5,0

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