

Caritas Catering

Speiseplan vom 24.01-30.01.2022

	Vollkost	Werte	Leichte Vollkost	Werte
Montag 24.01	Hackbraten Zigeuner Art mit Kartoffel 20.weizen 22.25.26.28.	KJ2536 BE4,5	Gemüsebratling mit Kräutersoße und Kartoffelbrei 20.weizen22.25.26.28.	E27 g F 38g KH76 KJ 2126 BE4,1
Dienstag 25.01	Currywurst mit Nudel und Apfelmus 20.weizen22.25.26.	KJ 2634 BE5,0	Ravioli in Gemüse- Käsesoße mit Kräuter 20.weizen22.25.26.28.	E 42g F 21g KH 95 KJ 2655 BE 4,0
Mittwoch 26.01	Puten Cordon Bleu mit Kohlrabi und Kartoffel 20.weizen22.25.26.28.	KJ 2385 BE4,4	Kartoffel - Hackfleischauflauf mit Käse gebacken 20.weizen 22.25.26.28.	E 23g F 35g KH 56 KJ 2170 BE 4,8
Donnerstag 27.01	Gulasch vom Schwein mit Spiralnudeln und Sommergemüse 20.Weizen.22.25.26.28 .29	KJ2392 BE 2,9	Süße Pfannkuchen mit Vanillesoße mit 1.7. 20.weizen 22.26.	E24g F 14g KH 58 KJ 2415 BE 4,4
Freitag 28.01	Heringsstipp mit Salzkartoffel mit 7.23.26	KJ 2940 BE 4,25	Putensteak auf Gemüserahmsauce mit Kartoffelbrei 20weizen.26.28	E 34g F 19g KH 47 KJ 2940 BE 4,25
Samstag 29.01	Linsensuppe mit Bockwursteinlage 25.28.29	KJ 1155 BE 4,7	Kaltgericht Nudelsalat mit Frikadelle Gewürzgurke und halben Ei 22.25.28.29	E 40g F 32g KH 55 KJ 2068 BE 3.5
Sonntag 30.01	Schweinebraten mit Kartoffel und Rotkohl mit.20weizen.22.25.26 .28.	KJ 2702 BE 5.3	Schweinebraten mit Kartoffel und Rotkohl mit.20weizen.22. 25.26.28.	E 29g F 49g KH 72 KJ 2702 BE 5.3

1.Farbstoff 2.Konservierung 3.Anioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5.Geschwefelt
6.Phosphat 7.Süßungsmittel 8. Gewachst 9.Geschwärtzt
20.Getreide.wWeizen 21.Krebstiere 22.Eier 23.Fisch 24.Erdnüsse 25.Soja 26.Milch
27. Schalenfrüchte 28.Sellrie 29. Senf 30. Sesamsamen 31.Schwefeldioxid und Sulphite
32. Lupinen 33.Weichtiere

Unsere Speisen können Spuren der oben genannten Allergene enthalten