



Speiseplan 13 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	<input checked="" type="checkbox"/>	Vollkost 6,10 €	Werte	<input checked="" type="checkbox"/>	leichte Vollkost 6,10 €	Werte
Montag 26.03.2018		Spaghetti in Käsesahnesauce mit Parmesan 20weizen.22.25.28.	E g, F g, KH g, KJ 2213, KCal , BE 3,8		Hähnchenschenkel mit Blumenkohl und Kartoffeln 20weizen.22.25.26.28.29	E 18 g, F 26 g, KH 34 g, KJ 2280, KCal , BE 3,4
Dienstag 27.03.2018		Bauchfleisch gebraten mit Kartoffelbrei und Lauchgemüse 20.weizen.22.25.26.28.29	E g, F g, KH g, KJ 2085, KCal , BE 4,4		Grießbrei mit Pflirsichwürfel mit 7.20.weizen.26	E 23 g, F 29 g, KH 62 g, KJ 2052, KCal , BE 3,2
Mittwoch 28.03.2018		Mettwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 22.25.26.28.29.	E g, F g, KH g, KJ 2655, KCal , BE 4,5		Vegetarische Gemüsemischung mit Kartoffeln und Spiegelei 22.28.	E 30 g, F 18 g, KH 38 g, KJ 1595, KCal , BE 3,7
Donnerstag 29.03.2018		"Himmel und Erde", gebratene Blutwurst mit Apfelmus und Kartoffelbrei	E 47 g, F 31 g, KH 74 g, KJ 2085, KCal , BE 3,7		Rostbratwurst mit Kartoffeln und Kohlrabi 6.20.weizen.25.26.28.29	E 37 g, F 21 g, KH 51 g, KJ 1805, KCal , BE 3,7
Freitag 30.03.2018		Lachssteak auf Holländischer Soße mit Wurzelgemüse und Kartoffeln 20 22 23 25 26 28	E 10 g, F 22 g, KH 158 g, KJ 2339, KCal 0, BE 4,0		Hähnchenbrust auf Wurzelgemüse Holländische Sauce und Kartoffeln	E g, F g, KH g, KJ 2438, KCal , BE 4,3
Samstag 31.03.2018		Weißer Bohnensuppe mit Einlage 2 6	E g, F g, KH g, KJ , KCal , BE		Kaltgericht Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat 20weizen22.26.29.	E g, F g, KH g, KJ 2360, KCal , BE 4,1
Sonntag 01.04.2018		Züricher Geschnetzeltes mit Kartoffeln und buntem Gemüse 20.weizen.25.26.28.29	E 37 g, F 32 g, KH 74 g, KJ 1877, KCal , BE 4,0		Züricher Geschnetzeltes mit Kartoffeln und buntem Gemüse 20.weizen.25.26.28.29	E 37 g, F 32 g, KH 74 g, KJ 1877, KCal , BE 4,0

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!