

Caritas Catering

Speiseplan vom 28.01-03.02.2019

	Vollkost		Leichte Vollkost	Werte
28.01 Montag	Hähnchen- geschnetztes in Gemüserahm mit Makkaroni 20.weizen 22.25.26.28.	KJ 2158 BE 4,2	Kalbfleischfrikadelle mit Griechischer Salat Rahmsoße und Kartoffelbrei	E18g F 22g KH 79g KJ 2439 BE 5,5
29.01 Dienstag	Königsberger Klopse mit Kartoffel und Roter Beete 7.20weizen.25.26.28.29.	KJ 2434 BE 4,7	Kartoffeltaschen mit Schinkenstreifen und Lauchzwiebel und Kräutersoße 20weizen.25.26.28.	E 6g F 12g KH 55g KJ 1175 BE 2,0
03.01 Mittwoch	Rinderfleisch gekocht mit Meerrettichsoße dazu Kartoffel und Blattsalat 20.weizen 25.26.28.	KJ 2117 BE5,1	Blumenkohl im Back Teig mit Schmorkartoffel und Remoulade	E 24g F 52g KH 67g KJ 2417 BE 4,5
31.01 Donnerstag	Spätzle Gemüse Pfanne Kräuter- Sahnesoße geriebenen Käse 20.weizen.22.25.26.27. 28.	KJ 2678 BE 3,87	Leberkäse mit Kartoffel und Fingermöhren 7 20weizen22 25 26 28 29 30	E 25g F 37g KH 82g KJ 2615 BE 3,0
01.02 Freitag	Fischfilet gebraten mit Kartoffeln und Karotten-Ananassalat Mit2.4. 23	KJ 2393 BE 4,5	Ei Patty mit Schnittlauch mit Kartoffel und Zuckererbsen 7 20weizen 23 28 29	E 24g F 18g KH 45g KJ 2392 BE 4,5
02.02 Samstag	Erbsensuppe mit Mettwurst und Bockwurst Einlage 20.weizen27.28.29.	KJ 2488 BE 4,3	Gefüllte Pfannkuchen auf Vanillesoße 20weizen 22 26 27	E 24g F 14g KH 56g KJ 2488 BE 4,3
03.02 Sonntag	Rinderrouladen mit Bohnen und Kräuterkartoffel 20weizen.22.26. 28 .29	KJ 2295 BE 4,2	Rinderrouladen mit Bohnen und Kräuterkartoffel 20weizen.22.26. 28. 29.	E 29g F 47g KH75g KJ 2295 BE4,5

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