

Caritas Catering

Speiseplan vom 31.08-06.09.2020

	Vollkost	Werte	Leichte Vollkost	Werte
Montag 31.08	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 01.09	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 02.09	Wurstsalat süß sauer mit Gewürzgurke Zwiebel und Schwenkkartoffel Mit7.	KJ 2360 BE 3,8	Kartoffel - Hackfleischauflauf mit Käse gebacken 20.weizen 22.25.26.28.	E 23g F 35g KH 75 KJ 2170 BE 4,8
Donnerstag 03.,09	Gulasch vom Schwein mit Spiralnudel und Sommergemüse 20.Weizen 22.25.26.28.29.	KJ 2916 BE 4,7	Kaltgericht Sahnequark mit Beerenfrüchten 26.	E29g F 15g KH 58 KJ 2916 BE 2,5
Freitag 04.09	Heringsstipp mit Kartoffel mit7.23.26.	KJ 2392 BE 2,9	Puten Steak auf GemüserahmsöÙe mit Kartoffelbrei 20weizen. 26.28.	E 34g F 19g KH 47 KJ 2940 BE 4,25
Samstag 05.09	Linsensuppe mit Bockwurst Einlage 25.28.29.	KJ 1155 BE 2,5	Kaltgericht Kartoffelsalat mit Schweineschnitzel garniert 22.25.26..29.	E 40g F 32g KH 55 KJ 2360 BE 3.8
Sonntag 06.09	Schweinebraten mit Klöße und Rotkohl mit.20weizen.22.25.26 .28.	KJ 2702 BE 5.3	Schweinebraten mit Klöße 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