



KW 15	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fleisch/Fisch/Suppe		Semmelknödel ▽ ∫ g a c	Bratwurst ⊞ 8 3 j	Fisch Nuggets a1 d a	Nudeln ∞ a1 a
Beilage / Brötchen			Stampfkartoffeln g	Bulgur ∞ a1 i a	geriebener Käsemix ∫ g
Sauce / Einlage		Schnittlauch Sauce i g	Braten Sauce a1 f i a a3	Käsesauce ▽ æ ∫ f i g	Curry-Frischkäse Sauce mit Paprika ▽ ∫ æ i g
Gemüse / Salat		Rote Beete Salat ▽ 11 f i j	Blaukraut ∞ ▽	Chinakohl Salat mit Kräuter Dressing ▽ æ z f j i	
Dessert / Obst		Obst nach Verfügbarkeit ∞ ▽	Natur Joghurt mit Pflaumen Marmelade ∫ ▽ Zuckerzusätze g1 g	Obst nach Verfügbarkeit ∞ ▽	Schokoladen Pudding ▽ ∫ g g1

Allergene Inhaltsstoffe

- a

Gluten
- a3

Gerste (Malz)
- d

Fisch
- g

Milch und
Milcherzeugnisse
- i

Sellerie
- z

Zitrusfrucht
- a1

Weizen
- c

Eier
- f

Soja
- g1

Milcheiweiß
- j

Senf

Zusatzstoffe

- 3

mit Antioxidationsmittel
- 8

mit Phosphat
- 11

mit Süßungsmitteln
- 3

mit Antioxidationsmittel
- 8

mit Phosphat
- 11

mit Süßungsmitteln
- Zuckerzusätze

mit
Zuckerarten und
Süßungsmittel

Eigenschaften

- æ

Knoblauch
- ⊞

Schweinefleisch
- ▽

Vegetarisch
- ∫

Laktose
- ∞

Vegan

Team "Glückstaumel" by Beimler-Catering

Alexander Beimler | Keppentaler Weg 10 | 55286 Wörrstadt | 0176 24949287 | www.beimler-catering.com | info@beimler-catering.com

Kurzfristige Änderungen vorbehalten! Gesamte Portionsgröße pro Kind ca. 330-380g (nach DGE) und Senioren ca. 400-450g
Die Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen in unserem Speisen- und Getränkeangebot beruhen auf Angaben unserer Hersteller und Lieferanten. Weiterhin kann die Übertragung von Allergenen in der handwerklichen Fertigung von Speisen in einer Großküche nicht vollständig ausgeschlossen werden. Hinweis: Wenn Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, sprechen Sie uns bitte an.