



KW 50	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fleisch/Fisch/Suppe	Geflügelstreifen an Kokos-Curry Sauce j æ ♠ fi	Linsen-Gemüse-Eintopf ∞ ∇ y i			Knusperseelachsfilet Tomate a d
Beilage / Brötchen	Reis ∇ ∞	Brotscheibe ∇ a	Penne Tricolore ∇ a1 a	Ofenkartoffeln ∞ ∇ æ	Bulgur ∞ a1 i a
Sauce / Einlage		Geflügel Wiener ♦ ♠ 8 2 3	Frischkäse-Spinat Sauce ∇ j æ fi g1 g	Kräuterquark æ j ∇ g	Minz-Joghurt j ∇ æ z g1 g
Gemüse / Salat			Tomaten Salat mit Balsamico Dressing ∇ æ ji	Rote Bete Salat fi j g	Marktfrische Blattsalate ∇ ∞
Dessert / Obst	Obst nach Verfügbarkeit ∞ ∇	Beerengrütze ∇ z	Obst nach Verfügbarkeit ∞ ∇	Milchreis mit Zimtucker ∇ j g	Obst nach Verfügbarkeit ∞ ∇

Allergene Inhaltsstoffe

- a

Gluten
- d

Fisch
- g

Milch und Milcherzeugnisse
- i

Sellerie
- y

Hülsenfrucht
- a1

Weizen
- f

Soja
- g1

Milcheiweiß
- j

Senf
- z

Zitrusfrucht

Zusatzstoffe

- 2

mit Konservierungsstoffen
- 3

mit Antioxidationsmittel
- 8

mit Phosphat

Eigenschaften

- ♠

Geflügel
- æ

Knoblauch
- ∞

Vegan
- ♦

Halal
- j

Laktose
- ∇

Vegetarisch

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.