



# Glückstaumel



KW 50	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fleisch/Fisch/Suppe	Geflügelstreifen an Kokos-Curry Sauce J æ ♦ f i	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 fig1 g	Kräuterquark æ J ∇ g	Minz-Joghurt J ∇ æ z g1 g
Gemüse / Salat			Tomaten Salat mit Balsamico Dressing ∇ æ ji	Rote Bete Salat f i j g	Marktfrische Blattsalate ∇ ∞
Dessert / Obst	Obst nach Verfügbarkeit ∞ ∇	Beerengrütze ∇ z	Obst nach Verfügbarkeit ∞ ∇	Milchreis mit Zimtzucker ∇ 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  
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](http://www.beimler-catering.com) | [info@beimler-catering.com](mailto: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.