



# Glückstaumel



KW 8	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fleisch/Fisch/Suppe	<b>Backfisch</b> a1 a d	<b>Tortellini mit Käsefüllung</b> ▼ j a1 g1 g a c	<b>Brokkolicreme Süppchen</b> ▼ j ig	<b>Hähnchen Cordon Bleu</b> ♣ j 16 g1 a c	<b>Falafelbällchen</b> ▼ 25 j g f c a6 a4 a3 a2 a1 i a
Beilage / Brötchen	<b>Kartoffeln</b>		<b>Brezel</b> ▼ a1 a3 a	<b>Kartoffel Kroketten</b> ▼ j g	<b>Reis</b>
Sauce / Einlage	<b>Käsesauce</b> ▼ æ j fig	<b>Paprika - Kokos Sauce</b> ▼ j 25 Fleisch VO Jodsalz i g	<b>Geflügel Wiener</b> ♦ ♣ 8 2 3	<b>Braune Sauce</b> f a1 i a a3	<b>Tomaten Sugo</b> ▼ i
Gemüse / Salat	<b>Grüne Erbsen</b> ▼ m y	<b>Blattsalate mit Balsamico Dressing</b> 16 1 5 f j i		<b>Rote Bete Salat</b> f i j g	<b>Eisberg Salat</b> ▼ j æ f j i g
Dessert / Obst	<b>Frucht Joghurt</b> ▼ j g	<b>Obst nach Verfügbarkeit</b> ∞ ▽	<b>Grießpudding</b> ▼ j g a g1 a1	<b>Berliner</b> ▼ j a1 g a c	<b>Obst nach Verfügbarkeit</b> ∞ ▽

## Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten  
 a2 Roggen  
 a4 Hafer  
 c Eier  
 f Soja  
 g1 Milcheiweiß  
 j Senf  
 y Hülsenfrucht

- a1 Weizen  
 a3 Gerste (Malz)  
 a6 Dinkel/ Grünkern  
 d Fisch  
 g Milch und Milcherzeugnisse  
 i Sellerie  
 m Lupine

## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff  
 3 mit Antioxidationsmittel  
 8 mit Phosphat  
 25 Modifizierte Stärke  
 Jodsalz mit Jodsalz

- 2 mit Konservierungsstoffen  
 5 geschwefelt  
 16 Schwefeldioxid und Sulfite  
 Fleisch VO mit Milcheiweiß

## Eigenschaften

- ♣ Geflügel  
 æ Knoblauch  
 ∞ Vegan

- ♦ Halal  
 j Laktose  
 ▽ Vegetarisch

**Team "Glückstaumel" by Beimler-Catering**

Glückstaumel | Keppentaler Weg 10 | 55286 Wörstadt | 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.