## Glückstaumel

20.10.2025 - 24.10.2025







KW 43	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fleisch/Fisch/Suppe	Gemüse Nuggets g a3 a1 a	Vegetarische Schnitzel ⊽fa1ca	Fischstäbchen a1 d a	Spirelli Nudeln ∞ ⊽ a1 a	Puten Gulasch æ <b>≙</b> 25 f i g
Beilage / Brötchen	Reis	<b>Spätzle</b> ⊽a1ac	Salzkartoffeln ∞ ⊽		Kartoffeln
Sauce / Einlage	Tomaten Sauce ⊽	Braune Sauce fa1 i a a3		<b>Käsesauce</b> ⊽æ∫fig	
Gemüse / Salat	Chinakohl mit Maiskörner und Senf- Honig Dressing ⊽ æ̃ Jodsalz j i	Wirsing Rahm ⊽∫ig	Marktfrische Blattsalate ∇∞	Tomaten-Gurken Salat ∞ ⊽	Karotten-Krautsalat ⊽fji
Dessert / Obst	Obst nach Verfügbarkeit ∞ ⊽	Joghurt mit Sauerkirchen Ragout ⊽∫25 Zuckerarten z g g1	Obst nach Verfügbarkeit ∞ ⊽	Vanille Pudding ⊽∫g	Obst nach Verfügbarkeit ∞ ⊽

Allergene Inhaltsstoffe

a1 Weizen

q1 Milcheiweiß

c Eier

f Soja

i Senf

**a** Gluten

a3 Gerste (Malz)

**d** Fisch

**q** Milch und

Milcherzeugnisse

i Sellerie

**z** Zitrusfrucht

Zusatzstoffe

25 Modifizierte Stärke

Zuckerarten mit

Zuckerarten oder Süßstoffen Eigenschaften

♠ Geflügel
∫ Laktose

∇ Vegetarisch

æ Knoblauch

∞ Vegan

## Team "Glückstaumel" by Beimler-Catering

Jodsalz mit Jodsalz

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.