

Speiseplan für die KW 03
15.01.2024 - 19.01.2024

	Montag 15.01.2024	Dienstag 16.01.2024	Mittwoch 17.01.2024	Donnerstag 18.01.2024	Freitag 19.01.2024
Menü 1	<i>Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, Möhren und Salzkartoffeln</i>	<i>Karottencremesuppe mit Kartoffeln dazu Brötchen</i>	<i>Tomatiges Hähnchengulasch mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis</i>	<i>Nudeln mit Pilzrahmsauce</i>	<i>Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree</i>
Allergene & Zusatzstoffe:	*) A1,C,G,I,J	*)A1,A3,G,I,J	*)G,I	*)A1,G,I,J	*)A1,C,G,I,J
Menü 2	<i>Reis mit Tomaten-Gemüse-Ragout (Bohnen, Paprika, Mais, Erbsen, Karotten und Sellerie)</i>	_____	<i>Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Kräutercreme</i>	<i>Eierpfannkuchen mit Apfelmus</i>	<i>Vollkornnudeln mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße Gurkensalat</i>
Allergene & Zusatzstoffe:	*)G,I,J		*)G,I	*)A1,C,3	*)A1,G,I,J
Dessert	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Schokopudding</i>
Allergene & Zusatzstoffe:	*)	*)	*)	*)	*)G

Catering für Kids !

fairDienst gGmbH
 der Kaiserswerther Diakonie
 Casino im Finanzamt Düsseldorf-Nord
 Hans-Böckler-Str. 36
 40476 Düsseldorf

Telefon: 0211-42068203

Ihre Ansprechpartner: Ingo Giwjorra
 Dipl. Oecotroph. Vassilios Rodis

Zeichenerklärung - Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß ZZZV: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsmittel, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Phosphat, (6) mit Süßungsmittel,(7) mit Stabilisator, (8) geschwefelt,(9) gewachst, (10) geschwärzt

Allergene (in den Speisen enthalten):

Glutenhaltiges Getreide = Weizen: A1, Roggen: A2, Gerste: A3, Hafer: A4, B=Krebstiere, C=Ei, FI=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch einschl. Laktose, Schalenfrüchte = Mandel: H1, Haselnuss: H2, Walnuss: H3, Cashew: H4, Pecannuss: H5, Paranuss: H6, Pistazie: H7, Macadamianuss: H8, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, L=Schwefeldioxid/Sulfite, M=Lupine, N=Weichtiere

Kurzfristige Änderungen vorbehalten