

Speiseplan für die KW 20
13.05.2024 - 17.05.2024

| | Montag 13.05.2024 | Dienstag 14.05.2024 | Mittwoch 15.05.2024 | Donnerstag 16.05.2024 | Freitag 17.05.2024 |
|---------------------------|--|--|--------------------------------------|---|---|
| Menü 1 | Hähnchengulasch mit Brechbohngemüse und Salzkartoffeln | Nudeln mit Tomatensoße und Reibkäse (Gouda) Gurkensalat | Kartoffelsuppe in Rahm dazu Brötchen | Hähnchen-Gemüse-Curry mit Kokosmilch verfeinert dazu Reis | Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffelpüree |
| Allergene & Zusatzstoffe: | *)G,I | *) A1,I | *)A1,G,I | *)G,I | *)C,G,I |
| Menü 2 | Backofenkartoffeln mit Zucchini-Tomatengemüse | Nudeln mit Spinat-Käse-Soße Gurkensalat | _____ | Reispfanne mit Gemüse dazu fruchtige Currysoße | Back-Camembert mit Möhren-Lauch-Gemüse und Kartoffelpüree |
| Allergene & Zusatzstoffe: | *)I | *)A1,I | | *)G,I | *)A1,G,I |
| Dessert | Frisches Obst | Frisches Obst | Frisches Obst | Frisches Obst | Quark mit Früchten |
| 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, F1=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