

Speiseplan für die KW 20
12.05.2025 - 16.05.2025

	Montag 12.05.2025	Dienstag 13.05.2025	Mittwoch 14.05.2025	Donnerstag 15.05.2025	Freitag 16.05.2025
Menü 1	<i>Gemüsegulasch auf Reis</i>	<i>Gemüselasagne</i>	Backofenkartoffeln dazu Kräuterquark und eine Gemüsefrikadelle	Penne mit Käsesauce	<i>Kartoffel-Möhreneintopf dazu 1 Brötchen</i>
Allergene & Zusatzstoffe:	*)G,I	*)A1,C,G,I	*)G,I	*)A1,G,I	*)A1,G,I,J
Menü 2	<i>Tomatiges Hähnchengulasch dazu Reis und Erbsen</i>	<i>Lasagne Bolognese</i>	<i>Backofenkartoffeln dazu Backfisch und Remoulade</i>	Penne mit Tomaten- Thunfischsauce	_____
Allergene & Zusatzstoffe:	*)G,I	*)A1,F,G,I	*)A1,G,I,J	*)A1,G,I	*)
Dessert	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Fruchtjoghurt</i>
Allergene & Zusatzstoffe:	*)A1,C,G,I	*)	*)	*)	*)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 ZZZ: (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