

Speiseplan für die KW 38
15.09.2024 - 19.09.2024

	Montag 15.09.2024	Dienstag 16.09.2024	Mittwoch 17.09.2024	Donnerstag 18.09.2024	Freitag 19.09.2024
Menü 1	3 Eierpfannkuchen dazu Apfelmus	<i>Vegetarische Knusperfrikadelle dazu Tomatenreis und Krautsalat</i>	Spaghetti dazu rote Linsenbolognese	Kleine Kartoffeln mit Kräuterquark und Gurkensalat	<i>Linseneintopf mit Kartoffeln, Wurzelgemüse dazu ein vegetarisches Würstchen</i>
Allergene & Zusatzstoffe:	*)3,A1,C,G	*)A1,I	*)A1,G,I	*)G,I	*)1,C,I
Menü 2	-----	<i>Geflügelhacksteak dazu Tomatenreis und Krautsalat</i>	<i>Spaghetti mit Tomatensauce und Reibekäse</i>	-----	Linseneintopf mit Kartoffeln und Wurzelgemüse dazu eine Geflügelwienner
Allergene & Zusatzstoffe:	*)	*)A1,C,I	*)A1,G,I	*)I	*)3,5,I
Dessert	<i>Frisches Obst</i>	<i>Quarkcreme</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Eiscreme-Vanille</i>
Allergene & Zusatzstoffe:	*)	*)G	*)	*)	*)1,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, 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