

Speiseplan für die KW 47
17.11.2025 - 21.11.2025

	Montag 17.11.2024	Dienstag 18.11.2024	Mittwoch 19.11.2024	Donnerstag 20.11.2024	Freitag 21.11.2024
Menü 1	<i>Vegane Knusperfrikadelle auf Kartoffel-Möhren-Stampf</i>	<i>Eieromelette dazu Rahmspinat und Kartoffeln</i>	<i>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</i>	<i>Spaghetti mit Tomatensauce und Reibekäse</i>	<i>Brokkoli-Creme-Suppe dazu 1 Brötchen</i>
Allergene & Zusatzstoffe:	*)A1,G,I,J	*)A1,C,G,I	*)A1,G,I,J	*)A1,G,I	*)A1,G
Menü 2	<i>3 Fischstäbchen auf Kartoffel- Möhren-Stampf</i>	_____	<i>Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf mit Hackfleisch</i>	<i>Spaghetti mit Hackfleischsauce, Reibekäse</i>	_____
Allergene & Zusatzstoffe:	*)A1,G,I,J	*)G	*)A1,G,I,J	*)A1,G,I	*)
Dessert	<i>Frisches Obst</i>	<i>Quark mit Früchten</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Schokopudding</i>
Allergene & Zusatzstoffe:	*)	*)G	*)	*)	*)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