

Speiseplan für die KW 48
24.11.2025 - 28.11.2025

	Montag 24.11.2025	Dienstag 25.11.2025	Mittwoch 26.11.2025	Donnerstag 27.11.2025	Freitag 28.11.2025
Menü 1	<i>Gemüsegulasch auf Reis</i>	<i>Makkaroni-Auflauf mit Gemüsebolognese und Käse überbacken</i>	Backofenkartoffeln dazu Kräuterquark	Veggischnitzel dazu Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln	<i>Steckrübeneintopf dazu 1 Brötchen</i>
Allergene & Zusatzstoffe:	*)G,I	*)A1,C,G,I	*)G,I	*)A1,A4,C,G,I,J	*)A1,G,I,J
Menü 2	<i>Tomatiges Hähnchengulasch dazu Reis und Erbsen</i>	_____	Backofenkartoffeln dazu Backfisch und Remoulade	Geflügelschnitzel dazu Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln	_____
Allergene & Zusatzstoffe:	*)G,I	*)	*)1,6,A1,C,G,I,J	*)A1,G,I,J	*)
Dessert	<i>Frisches Obst</i>	<i>Grißpudding</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Fruchtjoghurt</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