

	Montag 02.02.2026	Dienstag 03.02.2026	Mittwoch 04.02.2026	Donnerstag 05.02.2026	Freitag 06.02.2026
Menü 1	Kartoffel-Gemüse-Pfanne dazu Kräuterdipp	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Salzkartoffeln, Rahmsauce und Gurkensalat	Gemüsefrikassee mit Reis dazu Rote Beete Salat	Nudeln mit Tomatensauce, dazu Reibekäse	Kartoffel-Gemüse-Eintopf dazu 1 Brötchen
Allergene & Zusatzstoffe:	*)A1,G,I	*)A1,G,I	*)6,A1C,G,I	*)A1,G,I	*)A1,I
Menü 2	Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Rindswursteinlage und Kräuterdipp	Paniertes Seefisch mit Salzkartoffeln, Senfsauce dazu Gurkensalat	Hühnerfrikassee mit Möhren, Erbsen und Reis	—————	—————
Allergene & Zusatzstoffe:	*)3,5,A1,I	*)A1,C,G,I	*)A1,C,G,I,J	*)	*)
Dessert	Frisches Obst	Frisches Obst	Milchreis	Frisches Obst	Schokopudding
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. Vassilos Rodis

Zeichenerklärung - Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß ZZV: (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, F=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