

	Montag 02.03.2026	Dienstag 03.03.2026	Mittwoch 04.03.2026	Donnerstag 05.03.2026	Freitag 06.03.2026
<b>Menü 1</b>	<i>Penne mit Käse-Spinat-Sauce</i>	<i>Eieromelette dazu Rahmspinat und Kartoffelpüree</i>	<i>Gemüsegulasch dazu Reis</i>	<i>Nudel-Gemüse-Eintopf dazu ein Brötchen</i>	<i>Drei Eierpfannkuchen dazu Apfelmus</i>
Allergene & Zusatzstoffe:	*) A1,G,I	*) C,G,I	*) G,I	*) A1,C,I	*) 6,A1,G,I
<b>Menü 2</b>	<i>Penne mit Tomatensauce und Reibekäse</i>	_____	<i>Tomatiges Hähnchengulasch dazu Reis</i>	_____	_____
Allergene & Zusatzstoffe:	*) A1,G,I		*)A1,G,I		
<b>Dessert</b>	<i>Schokopudding</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Vanillepudding</i>	<i>Frisches Obst</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, 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**