

Mobiler Mittagstisch Zülpich

Speisekarte vom 13.11.2017 bis 19.11.2017 (KW 46)

Name: _____

KW 46	Menü 1	Menü 2
Montag 13.11.2017	<input type="checkbox"/> Sauerbraten mit Rosinensauce, dazu Salzkartoffeln und Rotkohl ^{2,30,5,8,a1,h1,i,j,l} Joghurtbecher ^{*,g} 893 kcal	<input type="checkbox"/> Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln und eine Mettende ^{1,2,5,a1,g,i,j} Joghurtbecher ^{*,g} 344 kcal
Dienstag 14.11.2017	<input type="checkbox"/> Schweinegeschnetzeltes mit Butternudeln und Endiviensalat ^{2,a1,c,g,i,j} Quarkdessert ^{*,8,g,h1-h9} 497 kcal	<input type="checkbox"/> Karotten- Käse- Medaillons in Ruccolasauce, Salzkartoffeln und Brokkoli ^{30,31,5,a1,c,g,i,j} Quarkdessert ^{*,8,g,h1-h9} 638 kcal
Mittwoch 15.11.2017	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce, Reis und Möhren ^{30,a1,g,i,j} frisches Obst 411 kcal	<input type="checkbox"/> Spätzle Pilzpfanne in Kräuterrahm, mit Möhren, Brokkoli und Blattsalat ^{30,31,a1,c,g,i,j} frisches Obst 563 kcal
Donnerstag 16.11.2017	<input type="checkbox"/> Rinderbraten in Bratensauce, mit Salzkartoffeln und Bohnensalat ^{2,30,5,a1,g,i,j} Joghurtbecher ^{*,g} 347 kcal	<input type="checkbox"/> Buntes Kartoffel.- Gemüsegratin mit Käse überbacken und Lollo Rosso ^{1,30,31,a1,c,g,i,j} Joghurtbecher ^{*,g} 492 kcal
Freitag 17.11.2017	<input type="checkbox"/> Rostbratwurst mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Sauerkraut ^{11,2,a1,g,i,j} Quarkdessert ^{*,8,g,h1-h9} 402 kcal	<input type="checkbox"/> Eieromelette mit Kräutersauce, Salzkartoffeln und Blattsalat ^{2,30,31,4,5,a1,c,f,g,i,j} Quarkdessert ^{*,8,g,h1-h9} 456 kcal
Samstag 18.11.2017	<input type="checkbox"/> Seelachsfilet gebraten mit Sauce Tatar, Salzkartoffeln und Blattsalat ^{1,2,30,5,8,a1,d,g,i,j} frisches Obst 517 kcal	
Sonntag 19.11.2017	<input type="checkbox"/> Hackfleischbällchen mit Sauce, Salzkartoffeln und Leipziger Allerlei ^{30,5,a1,c,g,i,j} Cremebecher ^{*,8,g,h1-h9} 474 kcal	

Die Angaben über die Inhaltsstoffe in den Speisen beruhen auf den Informationen der Hersteller und der Lieferanten. Bitte beachten Sie auch, dass geringfügige Spuren Allergene Stoffe durch die Erzeugung, Transport und Lagerung von uns bezogener Rohstoffe und zuvor auf denselben Produktionsanlagen hergestellte Produkten nicht auszuschließen sind. Änderungen vorbehalten!

Legende: *=Das Dessert kann Erzeugnisse von a - n enthalten, 1=enthält Konservierungsstoffen, 2=enthält Antioxidationsmittel, 4=enthält Farbstoff, 5=geschwefelt, 8=enthält Süßungsmitteln, 11=enthält Phosphat, 30=geeignet für die Glaubensgemeinschaft mit moslemischen Hintergrund, 31=Vegetarische Kost, a1=enthält Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, c=enthält Eier, d=enthält Fisch, f=enthält Soja, g=enthält Milch (einschließlich Laktose), h1=enthält Schalenfrüchte wie Mandeln, h1-h9=kann Schalenfrüchte von h1 bis h9 enthalten, i=enthält Sellerie, j=enthält Senf, l=enthält Schwefeldioxid/ Sulfite (ab 10 mg/kg)