

Mobiler Mittagstisch Zülpich

Speisekarte vom 18.02.2019 bis 24.02.2019 (KW 8)

Name: _____

KW 8	Menü 1	Menü 2
Montag 18.02.2019	<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 19.02.2019	<input type="checkbox"/> Schweinehaxe mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Sauerkraut ^{2,5,a1,f,g,i,j} Quarkdessert ^{*,8,g,h1-h9} 482 kcal	<input type="checkbox"/> Buntes Kartoffel.- Gemüsegratin mit Käse überbacken und Lollo Rosso ^{1,30,31,a1,c,g,i,j} Quarkdessert ^{*,8,g,h1-h9} 492 kcal
Mittwoch 20.02.2019	<input type="checkbox"/> Hühnerfrikassee mit Spargel und Pilzen, Kräuterris und Lollo Bionda ^{2,30,a1,g,i,j} frisches Obst 314 kcal	<input type="checkbox"/> Spätzle Pilzpfanne in Kräuterrahm, mit Möhren, Brokkoli und Lollo Bionda ^{30,31,a1,c,g,i,j} frisches Obst 555 kcal
Donnerstag 21.02.2019	<input type="checkbox"/> Spießbraten mit Bratensauce, Salzkartoffeln und Rosenkohl ^{1,5,a1,g,i,j} Joghurtbecher ^{*,g} 497 kcal	<input type="checkbox"/> Gemüse- Krusties mit Salzkartoffeln und frischer Blattsalat ^{30,31,5,a1,c,g,i,j} Joghurtbecher ^{*,g} 563 kcal
Freitag 22.02.2019	<input type="checkbox"/> Rindfleischstreifen in Paprikasauce, mit Reis und Eisbergsalat ^{2,30,a1,g,i,j} Quarkdessert ^{*,8,g,h1-h9} 406 kcal	<input type="checkbox"/> Penne Rigate Nudeln mit Paprika- Tomatensauce und Blattsalat ^{30,31,a1,c,g,i,j} Quarkdessert ^{*,8,g,h1-h9} 346 kcal
Samstag 23.02.2019	<input type="checkbox"/> Seelachsfilet gebr. mit Rucolasauce, Salzkartoffeln und Blattsalat ^{30,5,a1,d,g,i,j} frisches Obst 373 kcal	<input type="checkbox"/> Grießbrei mit Aprikosenkompott ^{30,31,8,a1,g} frisches Obst 533 kcal
Sonntag 24.02.2019	<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, 5=geschwefelt, 8=enthält Süßungsmitteln, 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)