



die feinschmeckerei CATERING EVENTS - PARTYSERVICE		vegetarisch Geflüge	Rind Schwein	Fisch Gymnasium V	Vinsen
KW 47	Montag 18.11.2024	Dienstag 19.11.2024	Mittwoch 20.11.2024	Donnerstag 21.11.2024	Freitag 22.11.2024
Menü 1	Hähnchennuggets (A1) mit Tomatensauce, und Gemüse-Reis	Gyros (A1,M) mit Tzatziki(G), Krautsalat und Kartoffelspalten	Geflügelbällchen (A1,1,2,3,4,11) mit brauner Sauce und Gemüse- Kartoffelstampf	Merlanfilet MSC (A1,D) mit Kräutersauce, Möhren und Kartoffeln	
Menü 2	Spinatknödel mit Käsesauce (G) und Reis	Linseneintopf (S) mit Gemüse und Kartoffeln dazu Baguette (A1)	Rotes Linsengemüse (mit Linsen, Karotten, Pastinaken) (S) auf Spätzle (A1,C)	Blumenkohl- Medallion (A1,C) mit Hollandaise (C,G) und Kartoffelstampf	
				Leberkäse mit Kartoffelsalat A1,G	
Salatbuffet mit zweierlei Dressing € 5,00	Salatbuffet € 5,00	Salatbuffet € 5,00	Salatbuffet € 5,00	Salatbuffet € 5,00	
kleines Dessert kleiner Salat je 1,00 €	Obst Blattsalate	Kompott Krautsalat	Fruchtgrütze Farmersalat (L)	Pudding (G) Tomatensalat (L)	

Zusatzstoffe: 1.Farbstoff. - 2. mit Konservierungsmittel - 3.Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker - 5.geschwefelt enthält eine Phenylalaninquelle - 6.geschwärzt - 7. gewachst - 8.Phosphat9. Süßungsmittel 10.Phenylalanin-Quelle 11. unter Schutzatmusphäre verpackt behandelt – 12. mit Chinin – 13. mit Coffein –

Allergene: A Gluten(A1Weizen A2 Roggen, A3Hafer A4 Gerste, A5 Dinkel) - B Krebstiere - C Eier - D Fisch - E Erdnüsse - F Soja - G Milch / Lactose -

H Schalenfrüchte (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3Walnüsse, H4cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6-Parannüsse, H7 Pistazien, H8. Macadamiannüsse) -L-Sellerie – M Senf - N Sesam –O-Schwefeldioxid P- Sulfite – Q- Lupine – R Weichtiere – S Hülsenfrüchte

Wir weisen darauf hin, dass kein Anspruch auf Vollständigkeit der Kennzeichnung gewährleistet werden kann, da wir auch auf die Angaben der Zulieferer angewiesen sind. Trotz sorgfältiger Bemühungen können wir eine Kreuzkontamination leider nicht gänzlich ausschließen.