

Zusatzstoffe und Hauptallergene: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) geschwefelt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärzt, 8) gewachst, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar, 17)

KW 42	Menü 1	Menü 2
Montag 12.10.2020	Gurkenscheiben mit Schwein Gemischter Braten mit Rahmsauce ^b und Semmelknödel ^{a1,b,c} Schokoladenpudding ^b	Gurkenscheiben Spirelli ^{a1,b,c} in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce ^{a1,k} Schokoladenpudding ^b
Dienstag 13.10.2020	Nudelsuppe ^{a,k} Hähnchenbrustfilet in Paprikasauce ^{b,k} und Naturreis	Nudelsuppe ^{a,k} Kartoffelgnocchis ^{a,b,c} mit Bratensauce und Salat
Mittwoch 14.10.2020	Paprikastücke mit Schwein Fleischbällchen in Rahmsauce ^{a,b,c,k,m} mit Karottenscheiben und Kartoffelpüree ^b Frisches Obst	Paprikastücke Schinkennudeln ^{a1,b,c,2,5} mit Sahnesauce ^{a1,b} Frisches Obst
Donnerstag 15.10.2020	Selleriecremesuppe ^{a,b,k} Gebackenes Seelachsfilet ^{a1,c,d} mit Kartoffelsalat ^{m,k}	Selleriecremesuppe ^{a,b,k} Apfelstrudel ^{a1,b,c,g,h} mit Vanillesauce ^b



Unsere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene erfolgt nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt. Jedoch ist es in der Gemeinschaftsverpflegung nicht auszuschließen, dass Stoffe die Allergien/Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen, aus küchentechnischen Gründen auch in anderen Gerichten enthalten sein können. Zu einzelnen Getreidesorten und Schalenfrüchten fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter oder Betriebsküchenleiterin Frau Julia Schmidt, Telefonnummer: 08461/706410. Änderungen vorbehalten!

Dorfner Catering wünscht guten Appetit!