

Antioxidansmittel: 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärzt, 8) gewaschen, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Milchweiß, 13) mit Eiklar, 17) koffeinhaltig, a) Glutenhaltiges Getreide, b) Milch (einschließlich Laktose), c) Ei, d) Fisch, e) Krebstiere, f) Soja, g) Erdnüsse.

KW 46	Menü 1	Menü 2
Montag 09.11.2020	Karottenstifte mit Schwein Hackfleischfrikadelle ^{c,m} mit Zwiebelsauce ^{a,b} und Kartoffelpüree ^b Stracciatellequark ^b	Karottenstifte Hähnchenbrust "Piccata" (Käsemantel gebacken) mit Kroketten ^{a1,c} (Ketchup) ^k Stracciatellequark ^b
Dienstag 10.11.2020	Nudelsuppe ^{a,k} mit Schwein Currywurst ^{2,5,a,f,k,m} mit Wedges frites	Nudelsuppe ^{a,k} Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt ^{a,b,c} mit Tomaten-Basilikumsauce
Mittwoch 11.11.2020	Paprikastücke Gebratene Hähnchenkeule mit Gemüseis ^{a,b,k} Frisches Obst	Paprikastücke Gefüllte Pfannkuchen mit Nuss-Nougat ^{a1,b,c,g,h} mit Vanillesauce ^{a1,b} Frisches Obst
Donnerstag 12.11.2020	Gemüsecremesuppe ^{b,k} Fischstäbchen ^{a,c,d} mit Spinat ^{b,o} und Kartoffeln ^b	Gemüsecremesuppe ^{b,k} Gabelspaghetti ^a mit Tomaten- Basilikumsauce ^{a,k} und Salat der Saison



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!