

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 Süßungsmitteln, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar, 17)

KW 19	Menü 1	Menü 2
Montag 10.05.2021	Gurkenscheiben mit Schwein Gemischter Braten mit Rahmsauce ^{a1,b} und Semmelknödel ^{a1,b,c} Vanille - Quark ^b	Gurkenscheiben Spirelli ^{a1,b,c} in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce ^{a1,k} Vanille - Quark ^b
Dienstag 11.05.2021	Nudelsuppe ^{a,k} Hähnchenbrustfilet in Paprikasauce ^{b,k} und Naturreis	Nudelsuppe ^{a,k} Kartoffelgnocchis ^{a1,b,c} mit Bratensauce ^{a1,k} und Salat
Mittwoch 12.05.2021	Radischen Puten - Schinkennudeln ^{a1,b,c,2,5} mit Sahnesauce ^{a1,b} Frisches Obst	Radischen Apfelstrudel ^{a1,b,c} mit Vanillesauce ^b Frisches Obst
Donnerstag 13.05.2021	Christi - Himmelfahrt	Christi - Himmelfahrt



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!