



# Glückstaumel



KW 4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fleisch/Fisch/Suppe	Rühreier v̄ ſ i g c	Grüne Erbsen Suppe v̄ f i g m y	Fleischlasagne ψ ſ æ a 1 f i g a	Pochierter Seelachs d	Rinder Gulasch ψ a 1 f a 3 i a
Beilage / Brötchen	Kartoffeln	Brotscheibe v̄ a		Salzkartoffeln ∞ v̄	Reis
Sauce / Einlage	Spinat v̄ æ f i	Speck 2 8 3		Kapern Sauce ʃ i g	
Gemüse / Salat			Eisberg Salat v̄ æ f j i	Brokkoli v̄ f i	Krautsalat v̄ 1 1 3
Dessert / Obst	Schokoladen Pudding v̄ ſ g g 1	Apfelmus 3	Obst nach Verfügbarkeit ∞ v̄	Quark mit Heidelbeeren v̄ g	Obst nach Verfügbarkeit ∞ v̄

## Allergene Inhaltsstoffe

a Gluten

a3 Gerste (Malz)

d Fisch

g Milch und  
Milcherzeugnisse

i Sellerie

m Lupine

a1 Weizen

c Eier

f Soja

g1 Milcheiweiß

j Senf

y Hülsenfrucht

## Zusatzstoffe

2 mit  
Konservierungsstoffen  
8 mit Phosphat3 mit Antioxidationsmittel  
11 mit Süßungsmitteln

## Eigenschaften

æ Knoblauch  
ψ Rindfleisch  
v̄ Vegetarischʃ Laktose  
∞ Vegan

**Team "Glückstaumel" by Beimler-Catering**

Alexander Beimler | Keppentaler Weg 10 | 55286 Wörrstadt | 0176 24949287 | [www.beimler-catering.com](http://www.beimler-catering.com) | [info@beimler-catering.com](mailto:info@beimler-catering.com)

**Kurzfristige Änderungen vorbehalten!** Gesamte Portionsgröße pro Kind ca. 330-380g (nach DGE) und Senioren ca. 400-450g

Die Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen in unserem Speisen- und Getränkeangebot beruhen auf Angaben unserer Hersteller und Lieferanten. Weiterhin kann die Übertragung von Allergenen in der handwerklichen Fertigung von Speisen in einer Großküche nicht vollständig ausgeschlossen werden. Hinweis: Wenn Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, sprechen Sie uns bitte an.