



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

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 Phosphat
- 3

mit Antioxidationsmittel
- 11

mit Süßungsmitteln

Eigenschaften

- æ

Knoblauch
- ψ

Rindfleisch
- ▽

Vegetarisch
- j

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.