

Speiseplan



*Änderungen vorbehalten

KW 48	Montag* 29.11.2021	Dienstag* 30.11.2021	Mittwoch* 01.12.2021	Donnerstag* 02.12.2021	Freitag* 03.12.2021
Menu 1	Gulaschsuppe mit Rindfleisch (13-Weizen,21), Gemüse (21) und Hörnchennudeln (13-Weizen), dazu ein Roggenbrötchen (13-Roggen)	Geflügelfrikadelle (13-Weizen,15,19,22) mit Soße (13-Weizen,21), Champignons & Reis	Kartoffel-Hack-Auflauf (19) mit Saisongemüse, mit Käse überbacken	Fischfilet in Eihülle gebraten (13-Weizen, 15) mit Tomatensoße und Vollkornnudeln (13-Roggen)	Geflügel-Currywurst (19,21) mit leichter BBQ-Soße, Kartoffelpüree (19) & Salat
Menu 2 vegetarisch	Minestrone-Suppe (21) (Tomaten, Karotten, Sellerie, Lauch, Weißkohl) mit Brötchen (13-Weizen)	Milchreis (19) mit Apfelmus oder Zimt und Zucker	Bunter Gemüseauflauf (19) mit Kartoffeln, mit Käse überbacken	Pennette Miniröhrennudeln (13-Weizen) mit Sahnesoße (19) und Kirschtomaten	Soja-Currywurst (13-Weizen, 15) mit leichter BBQ-Soße, Kartoffelpüree (19) & Salat



LISTE DER ZUSATZSTOFFE

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidantien
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = mit Süßungsmitteln
- 7 = mit Phosphat

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- 13 = Gluten
- 14 = Krebstiere
- 15 = Eier
- 16 = Fisch
- 17 = Erdnüsse
- 18 = Soja und Sojaprodukte
- 19 = Milch, einschl. Laktose
- 20 = Schalenfrüchte
- 21 = Sellerie
- 22 = Senf
- 23 = Sesamen und Sesamprodukte
- 24 = Schwefeldioxid, Sulfit

Unsere BIO-Kartoffeln und BIO-Möhren sind zertifiziert nach Bio-Code Nr.: DE-ÖKO-021

HOTLINE: 040 / 537 97 77-40

Von Montag bis Freitag: 10:00-11:30 Uhr und 12:30-16:00 Uhr

SERVICSEITE

www.BI-Catering.de

Speiseplan

*Änderungen vorbehalten

KW 48	Montag* 29.11.2021	Dienstag* 30.11.2021	Mittwoch* 01.12.2021	Donnerstag* 02.12.2021	Freitag* 03.12.2021
Menu 1	Gulaschsuppe mit Rindfleisch (13-Weizen,21), Gemüse (21) und Hörnchennudeln (13-Weizen), dazu ein Roggenbrötchen (13-Roggen)	Geflügelfrikadelle (13-Weizen,15,19,22) mit Soße (13-Weizen,21), Champignons & Reis	Kartoffel-Hack-Auflauf (19) mit Saisongemüse, mit Käse überbacken	Fischfilet in Eihülle gebraten (13-Weizen, 15) mit Tomatensoße und Vollkornnudeln (13-Roggen)	Geflügel-Currywurst (19,21) mit leichter BBQ-Soße, Kartoffelpüree (19) & Salat
Menu 2 vegetarisch	Minestrone-Suppe (21) (Tomaten, Karotten, Sellerie, Lauch, Weißkohl) mit Brötchen (13-Weizen)	Milchreis (19) mit Apfelmus oder Zimt und Zucker	Bunter Gemüseauflauf (19) mit Kartoffeln, mit Käse überbacken	Pennette Miniröhrennudeln (13-Weizen) mit Sahnesoße (19) und Kirschtomaten	Soja-Currywurst (13-Weizen, 15) mit leichter BBQ-Soße, Kartoffelpüree (19) & Salat



LISTE DER ZUSATZSTOFFE

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidantien
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = mit Süßungsmitteln
- 7 = mit Phosphat

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- 13 = Gluten
- 14 = Krebstiere
- 15 = Eier
- 16 = Fisch
- 17 = Erdnüsse
- 18 = Soja und Sojaprodukte
- 19 = Milch, einschl. Laktose
- 20 = Schalenfrüchte
- 21 = Sellerie
- 22 = Senf
- 23 = Sesamen und Sesamprodukte
- 24 = Schwefeldioxid, Sulfit

Unsere BIO-Kartoffeln und BIO-Möhren sind zertifiziert nach Bio-Code Nr.: DE-ÖKO-021

HOTLINE: 040 / 537 97 77-40

Von Montag bis Freitag: 10:00-11:30 Uhr und 12:30-16:00 Uhr

Serviceseite
www.BI-Catering.de/