

Bitte beachten Sie unsere täglich wechselnden Zusatzangebote

14. KW	<u>Tellergericht</u>		<u>Hauptgericht</u>	
	ZZV	kcal	ZZV	kcal
Montag 03.04.2023	2 Gemüse-Knusperbagel mit Schnittlauchquark und Rosmarinkartoffeln aw, c, g, i, 3 590		Currywurst (Schweinfleisch) mit Pommes frites und Salatgarnitur j, 2, 4, 11 760	
Dienstag 04.04.2023	2 gekochte Eier mit Remouladensauce dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat aw, c, g, j, 2, 3, 11 610		Gebratene Schweineleber mit Kräuterzwiebeln, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree aw, g, 3, 11 643	
Mittwoch 05.04.2023	Spaghetti "Napoli" mit Schwarzen Oliven und frischen Kräutern aw, 3 520		Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce, Salzkartoffeln und Blumenkohl aw, c, g, 3 600	
Donnerstag 06.04.2023	Terrine Milchreis mit frischen Erdbeeren g, 11 903		1/4 Grillhähnchen mit Letscho, Pommes frites und Salatgarnitur aw 690	
Freitag 07.04.2023	 <p>Das Team der Einfach Fair Catering GmbH wünscht ein schönes Osterfest!</p> 			

Bitte beachten Sie das Salatbuffet und unser Tagesangebot mit Desserts.
Gäste, die nicht beschäftigte der Dienststelle sind (Fremdesser), zahlen einen Aufschlag für das Mittagessen von 1,00 €.

Allergen-Kennzeichnung
aw) glutenhaltige Getreide (Weizen) ar) glutenhaltige Getreide (Roggen) b) Krebstiere (-Erzeugnisse) c) Eier (-Erzeugnisse)
d) Fisch (-Erzeugnisse) e) Erdnüsse (-Erzeugnisse) f) Soja (-Erzeugnisse) g) Milch (- Erzeugnisse, einschließlich Laktose)
h) Schalenfrüchte i) Sellerie (-Erzeugnisse) j) Senf (-Erzeugnisse) k) Sesam (-Erzeugnisse)
l) Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg /kg/l m) Lupinen (-Erzeugnisse) n) Weichtiere (-Erzeugnisse)

**GUTEN
APPETIT**
Änderungen vorbehalten!

kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe
1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmitteln
10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 12) mit Zuckeraustauschstoffen
13) mit Chinin 14) mit Koffein