

# Menüplan vom: 18.11. – 24.11.2024

Kalenderwoche: 47

Gültig für Abholer



Tag	Hauptspeise / Nachtisch	Preis
Montag	Grüne Bohnen Eintopf mit Einlage Obstsalat	8,00€ 2,50€
Dienstag	Pochiertes Pangasius Filet <sup>2</sup> mit Béchamel <sup>3,8</sup> Salzkartoffeln und Brokkoli Grießbrei <sup>3</sup> mit Frucht	8,50€ 2,50€
Mittwoch	Pfannengemüse mit Currysoße <sup>3,8</sup> und Reis Erdbeermouse <sup>3</sup>	8,00€ 2,00€
Donnerstag	Spätzle Pfanne <sup>1,3</sup> mit Schinken Apfelstrudel <sup>8</sup> mit Vanillesauce <sup>3</sup>	8,00€ 3,00€
Freitag	Kartoffel-Brokkoli-Gratin <sup>3,8</sup> Schokocreme <sup>3</sup>	8,00€ 2,50€

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

- Änderungen vorbehalten -

## Allergene

<sup>1</sup>Eier, <sup>2</sup>Fisch, <sup>3</sup>Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Lactose, <sup>4</sup>Krebstiere, <sup>5</sup>Sellerie, <sup>6</sup>Sesamsamen, <sup>7</sup>Erdnüsse, <sup>8</sup>glutenhaltiges Getreide, <sup>9</sup>Lupine, <sup>10</sup>Schalenfrüchte, <sup>11</sup>Senf, <sup>12</sup>Sojabohnen, <sup>13</sup>Weichtiere, <sup>14</sup>Schwefeldioxide und Sulphite, <sup>15</sup>Hefe

## Zusatzstoffe

<sup>a</sup>Farbstoff, <sup>b</sup>Konservierungsmittel, <sup>c</sup>Antioxidationsmittel, <sup>d</sup>Geschmacksverstärker, <sup>e</sup>geschwefelt, <sup>f</sup>geschwärzt, <sup>g</sup>gewachst, <sup>h</sup>Stabilisatoren/Phosphat, <sup>i</sup>Süßungsmittel, <sup>j</sup>Milcheiweiß, <sup>k</sup>chininhaltig, <sup>l</sup>koffeinhaltig, <sup>m</sup>Säuerungsmittel, <sup>n</sup>Phosphat, <sup>o</sup>bestrahlt

Caterer & Menüservice durch die



An der Ziegelei 12 | 45721 Haltern am See

# Menüplan vom: 25.11. – 29.11.2024

Kalenderwoche: 48

Gültig für Abholer



Tag	Hauptspeise / Nachtisch	Preis
Montag	Gemüse-Pasta <sup>1,3,5,8</sup> mit Tomatensoße Pannacotta <sup>3</sup> mit Mango Spiegel	8,00€ 2,50€
Dienstag	Käse <sup>3</sup> -Lauch-Suppe vegetarisch Vanillepudding <sup>3</sup>	8,00€ 1,50€
Mittwoch	Fischpfanne <sup>2</sup> mit Senfsoße <sup>3,8</sup> , Wurzelgemüse <sup>5</sup> und Kartoffeln Erdbeerquark <sup>3</sup>	9,50€ 2,00€
Donnerstag	Wildgulasch mit Rotkohl und Spätzle <sup>1,8</sup> Karamellpudding <sup>3</sup>	8,50€ 2,00€
Freitag	Kartoffellauchcreme <sup>3,5</sup> mit Salat Schicht Dessert <sup>3</sup>	8,00€ 2,50€

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

- Änderungen vorbehalten -

## Allergene

<sup>1</sup>Eier, <sup>2</sup>Fisch, <sup>3</sup>Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Lactose, <sup>4</sup>Krebstiere, <sup>5</sup>Sellerie, <sup>6</sup>Sesamsamen, <sup>7</sup>Erdnüsse, <sup>8</sup>glutenhaltiges Getreide, <sup>9</sup>Lupine, <sup>10</sup>Schalenfrüchte, <sup>11</sup>Senf, <sup>12</sup>Sojabohnen, <sup>13</sup>Weichtiere, <sup>14</sup>Schwefeldioxyde und Sulphite, <sup>15</sup>Hefe

## Zusatzstoffe

<sup>a</sup>Farbstoff, <sup>b</sup>Konservierungsmittel, <sup>c</sup>Antioxidationsmittel, <sup>d</sup>Geschmacksverstärker, <sup>e</sup>geschwefelt, <sup>f</sup>geschwärzt, <sup>g</sup>gewachst, <sup>h</sup>Stabilisatoren/Phosphat, <sup>i</sup>Süßungsmittel, <sup>j</sup>Milcheiweiß, <sup>k</sup>chininhaltig, <sup>l</sup>koffeinhaltig, <sup>m</sup>Säuerungsmittel, <sup>n</sup>Phosphat, <sup>o</sup>bestrahlt

Caterer & Menüservice durch die



An der Ziegelei 12 | 45721 Haltern am See