

K i n d e r s p e i s e k a r t e

Menüplan für die Woche vom 29.11.-03.11.2021



Stotz Catering GmbH
Luxemburger Straße 326
50354 Hürth
Telefon 02233 / 2018554
Telefax 02233 / 2018555
www.stotz-catering.de
info@stotz-catering.de

Montag, den 29.11.2021

Linteneintopf mit Kartoffeln und Wurzelgemüse⁹ mit Brot¹ und Bockwürstchen^{A,D,F,I,9} (G)
NACHTISCH: Erdbeeryoghurt

Dienstag, den 30.11.2021

Geflügelbratwurst^{A,D,F,I,9} mit Kartoffeln und mildem Ananassauerkraut
vegetarisch: Fallafelbällchen mit Kartoffeln und mildem Ananassauerkraut

Mittwoch, den 01.12.2021

Penne^{1,3} (gemischt mit Vollkornpasta^{1,3}) mit Strauchtomatensauce, dazu Salat

Veggie - Donnerstag, den 02.12.2021

Hackbällchen (R) mit Kartoffeln und Rahmwirsing
Vegetarisch: Stampfkartoffeln mit Rahmwirsing

Freitag, den 03.12.2021

Fischstäbchen^{1,3} mit Kartoffeln und Gurkensalat mit Dillschmand⁷

R = Rindfleisch

G = Geflügel

*Lasst es euch gut schmecken und
genießt die Mittagspause!*



Wir verarbeiten nach Möglichkeit nur frische Lebensmittel, verzichten nach Möglichkeit auf Convenience und sind laut der Gesetzgebung der Europäischen Union verpflichtet darauf hinzuweisen, dass unsere Speisen unter Umständen folgende Allergene in Spuren enthalten können:

1=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), 2=Krebstiere, 3=Eier, 4=Fisch, 5=Erdnüsse, 6=Soja, 7=Milch (Laktose), 8=Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), 9=Sellerie, 10=Senf-/erzeugnisse, 11=Schwefeldioxid / Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, 12=Lupinen, 13=Weichtiere, 14=Sesamsamen

Zusatzstoffe:

A= Farbstoffe, B=Geschmacksverstärker, C=Konservierungsstoffe, D=Antioxidationsmittel, E="geschwefelt", F= „mit Phosphat“, G= Süßungsmittel , H=geschwärzt, I= Nitritpökelsalz