25.03- 31.03.2024

Vital Catering am Bornweg

13	Menü
Montag	**Kürbiscremesuppe** **Mischbrot** a1,a,a3,g **Stracciatella Quark** g 605 kcal
Dienstag	**Reibekuchen** a1,c,a **Apfelus** 3 400 Kcal
Mittwoch	**Hühnerfrikassee mit Reis** a,a1,a3,g **Birnenkompott** 3 698 Kcal
Donnerstag	**Thüringer Bratwurstschnitte mit Sauerkraut und Kartoffelpüree** a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j **Joghurt** g 720 kcal
Freitag	**Fisch-Filet in Eihülle an Senfsoße mit Kartoffeln und Gurkensalat** 2,3,a1,d,f,g,i,j,l **Karamellpudding** 1,g 520 kcal
Samstag	**Gemüseeintopf mit Mettwurst** a1,a2,a3,a4,c,g,i,j **Stachelbeerkompott** 1,2,3 362 kcal
Sonntag	**Lammbraten mit Speckbohnen und Kartoffeln** 8,a1,g,i,j,S **Eierlikör Pudding** g 788 kcal

Kurzfristige Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.
Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über die Zusatzstoffe und Allergene der mit* gekennzeichneten Backwaren und der nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück, Vesper und Abendbrot zu informieren.
Die Legende der Zusatzstoffe Allergene (z.B. 1,2,a1,b,...) befindet sich im Aushang Ihrer Einrichtung.

Kurzfristige Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.
Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über die Zusatzstoffe und Allergene der mit* gekennzeichneten Backwaren und der nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück, Vesper und Abendbrot zu informieren.
Die Legende der Zusatzstoffe Allergene (z.B. 1,2,a1,b,...) befindet sich im Aushang Ihrer Einrichtung.