

Mittagsmenü-Speiseplan

vom 18.05.2026 bis 24.05.2026

Zulassung als Fleischverarbeitungsbetrieb und zur Produktion von verzehrfertigen Cateringkomponenten zur Belieferung von Kindergarten- und Schulküchen.
Zulassungsnummer: **DE NW 70630**



9,50 EUR, tägliche Lieferung frei Haus

Bestellungen bis 9 Uhr für den jeweiligen Tag

Die Abbestellung des Essen muss 1 Tag vorher erfolgen!

Montag: Hühnerfrikassee^{G,U} Reis

Kuchen^{C,G,A1,H1,H2}

Dienstag: Geflügelröllchen in Rahm^{G,I} Salzkartoffeln Blumenkohl^G
Fruchtquark^G

Mittwoch: Kasseler⁵ Kartoffelpüree^G Sauerkraut⁵
Karamellcreme^G

Donnerstag: Schollenfilet^{A1,C,D,I,J} Kartoffelgemüseauflauf^{G,I}

Schokoladencreme^G

Freitag: Möhrengemüse^{5,I,J} Mettwurst^{5,I,J}

Fruchtjoghurt^G

Samstag: Hähnchenschenkel Rösti^C Speckbohnen⁵

Bayerische Creme^{G,C}

Sonntag: Gef.Lummerbraten^{5,I,J,G} Salzkartoffeln Kaisergemüse
Panna Cotta^G

Party Service
WASSER

Kirschbaum 20, 51491 Overath

Tel: 0 22 06/8 24 95

info@party-service-wasser.de

www.party-service-wasser.de



Zusatzstoffe:

¹mit Farbstoff ²mit Konservierungsstoff ³mit Antioxidationsmittel

⁴mit Geschmacksverstärker ⁵mit Phosphat/Nitritpökelsalz ⁶mit Kaliumnitrit

⁷mit Süßungsmittel ⁸enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Speisen mit jodiertem Speisesalz. Alle gebundenen Speisen mit glutenfreier Maisstärke.

Allergene:

^{A1}Weizen ^{A2}Roggen ^BKrebstiere ^CEier ^DFisch ^EErdnüsse ^FSojabohnen ^GMilch ^{H1}Walnuss

^{H2}Haselnuss ^ISellerie ^JSenf ^KSesamsamen ^LLupinen ^MWeichtiere ^NSchwefeldioxid und Sulfite