

Mittagsmenü-Speiseplan

vom 26.02.2024 bis 03.03.2024

Zulassung als Fleischverarbeitungsbetrieb und zur Produktion von verzehrfertigen Cateringkomponenten zur Belieferung von Kindergarten- und Schulküchen.

Zulassungsnummer: **DE NW 70478**



8 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,I} Reis
Kuchen^{A1,C,G,H1,H2}
- Dienstag:** Cordon Bleu vom Schwein^{A1,C,I,J} Salzkartoffeln Sommergemüse^G
Fruchtquark^G
- Mittwoch:** Jägerkohl^{5J} (Grünkohl untereinander) Mettwurst^{5,I,J}
Maracujacreme^G
- Donnerstag:** Lachsfilet Kräutersauce^{D,G,I,J} Salzkartoffeln gem.Gemüse
Vanillecreme^G
- Freitag:** Linseneintopf^{5,G,I,J} Siedewurst^{5,I,J} Brot^{A1,C} u. Butter^G
Fruchtjoghurt^G
- Samstag:** Kasseler⁵ Kartoffelpüree^G Sauerkraut⁵
Zitronencreme^G
- Sonntag:** Schweinemedallions Champignons^{5,G,I} Schupfnudeln^{A1,C} gem.Gemüse
Bayerische Creme^{C,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