Mittagsmenü-Speiseplan

vom 03.11.2025 bis 09.11.2025

Zulassung als Fleischverarbeitungsbetrieb und zur Produktion von verzehrfertigen Cateringkomponenten zur Belieferung von Kindergarten- und Schulküchen. Zulassungsnummer: **DE NW 70478**

QUALITÄT AUS DER REGION

9 EUR, tägliche Lieferung frei Haus **Bestellungen bis 9 Uhr** für den jeweiligen Tag Die Abbestellung des Essen muss 1 Tag vorher erfolgen!

Montag: Geflügelgeschnetzeltes in Curry^{I,G} Reis gem.Gemüse

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

Dienstag: Schnitzel Rahmsauce A1,C,G,I,J Salzkartoffeln Blumenkohl^G

Fruchtquark^G

Mittwoch: Dicke Bohnen^{5,G,J} Salzkartoffeln Speck⁵

Maracujacreme^G

Donnerstag: Schlemmerfischfilet A1,C,D,G,I,J Salzkartoffeln Rahmspinat G

Schokoladencreme^G

Freitag: Fleischkäse^{5,I,J} Spiegelei^C Bratkartoffeln⁵ gem.Salat^G

Fruchtjoghurt^G

Samstag: Jägerkohl (Grünkohl)5,J Mettwurst 5,I,J

Stracciatellacreme^G

Sonntag: Geflügelspieß^{G,I} Spätzle^{A1,C} Kaisergemüse

Vanille Mousse^{C,G}



Kirschbaum 20, 51491 Overath Tel: 0 22 06/8 24 95

ei. 0 22 00/6 24 95

info@party-service-wasser.de www.party-service-wasser.de

Zusatzstoffe:

¹mit Farbstoff ²mit Konservierungsstoff ³mit Antioxidationsmittel

⁴mit Geschmacksverstärker ⁵mit Phospat/Nitritpökelsalz ⁶mit Kaliumnitrit

7mit Süßungsmittel 8enthält eine Phenylalaninguelle

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

Allergene:

A¹Weizen A²Roggen BKrebstiere CEier DFisch EErdnüsse FSojabohnen GMilch H¹Walnuss
H²Haselnuss ¹Sellerie ³Senf KSesamsamen Lupinen MWeichtiere NSchwefeldioxid und Sulfite

