



...bei uns wohlfühlen....
Cafe im Hildegard von Bingen Haus
Tel.: 02855 -9691430



**Caritasverband
für die Dekanate
Dinslaken und Wesel**

Name, Vorname

Anschrift

Verbindliche Anmeldung zum Mittagessen in der Zeit

KW26 24.06.-30.06.2024

Ich habe mich für folgende Menüs entschieden

(bitte ankreuzen)

	Menü 1	Menü 2
Montag	<input type="checkbox"/> Gefüllte Paprikaschote (a-weizen,c,g,i) mit Tomaten- Gemüsesoße und Langkornreis Frischobst (g) 7,80 €	<input type="checkbox"/> Sauerkraut- Schupfnudelpfanne (c,g,i,j) Frischobst 7,80 €
Dienstag	<input type="checkbox"/> Cordonbleu (a-weizen,c,g) mit Kartoffelkroketten (c,g) dazu Erbsen und Möhren Schokoladenpudding (g) 7,80 €	<input type="checkbox"/> Rührei (c.) mit Rahmspinat (g) und Kartoffelpüree (g) Schokoladenpudding (g) 7,50 €
Mittwoch	<input type="checkbox"/> Wirsing "bürgerlich" mit Kartoffeln und grober Bratwurst Quark (g) mit Fruchmus (3) 7,80 €	<input type="checkbox"/> Käse-Lauch Suppe (g) Quark (g) mit Fruchmus (3) 7,50 €
Donnerstag	<input type="checkbox"/> Nudeln (a-weizen, c,g) mit Bolognese- Sauce dazu bunter Salat mit Dressing (g) Wackelpudding mit Sahne (g) 7,80 €	<input type="checkbox"/> Speckpfannekuchen (a-weizen,c,g) Wackelpudding mit Sahne (g) 7,50 €
Freitag	<input type="checkbox"/> Reibekuchen mit Apfelmus Dessert 7,20 €	<input type="checkbox"/> Nudel (a-weizen,c,g)-Gemüseauflauf (c,g) Dessert 7,80 €

In unserem Betrieb verwenden wir folgende gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe:

1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 Phosphat, 9 Milcheiweiß, 12 mit einer Zuckerart/Süßungsmittel

Enthält folgende allergenen Stoffe:

a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch und Laktose, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesam, l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Lupinen, n) Weichtiere

Haben Sie für die nächsten Speisepläne einen Menüwunsch?

Änderungen vorbehalten !

