



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



**Caritasverband
für die Dekanate
Dinslaken und Wesel**

Name, Vorname

Anschrift

Verbindliche Anmeldung zum Mittagessen in der Zeit

KW36 01.09.-07.09.2025

Ich habe mich für folgende Menüs entschieden

(bitte ankreuzen)

	Menü 1	Menü 2
Montag	☐ Nackensteaks in Zwiebelrahm (c,g,) dazu Sommergemüse und Salzkartoffeln Frischobst 10,50 €	☐ Currywurst (a-weizen) mit Pommes frites (a-weizen) dazu gemischter Salat mit Dressing (g) Frischobst 10,50 €
Dienstag	☐ Hähnchenstreifen mit mediterranem Sommergemüse in Soße (g) dazu Kartoffelröstie (a-weizen,c,g) Heidelbeerquark (g) 10,50 €	☐ Gemüsesticks (a-weizen,c) dazu Rührei (c,) und Kartoffelstampf (g) Heidelbeerquark (g) 10,50 €
Mittwoch	☐ Cordonbleu (a-weizen,c,g) mit Kartoffelkroketten (c,g) dazu Kaisergemüse Joghurt (g) mit Mandarinchen 10,50 €	☐ Ravioli (a_ weizen,c,g) in Tomatensoße (g) dazu bunter Salat mit Dressing (g) Joghurt (g) mit Mandarinchen 10,50 €
Donnerstag	☐ Hühnerfrikasse (g) mit Erbsen, Champignons, Spargel dazu Reis Fruchtquark (g) 10,50 €	☐ Reibekuchen (a-weizen,c,g) mit Apfelmus Fruchtquark (g) 9,50 €
Freitag	☐ Brathering (j) mit Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln und rote Beete Salat (j) Zitronencreme (g) 10,50 €	☐ Spinat-Lachs-Lasagne (a-weizen,c,g,j) Zitronencreme (g) 10,50 €

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 !**

