

Speisenplan

2025

KW 12



Franky's Catering

Frank Spiesberger

Voccartstrasse 44

52134 Herzogenrath

	Montag Mo 17.03.2025	Dienstag Di 18.03.2025	Mittwoch Mi 19.03.2025	Donnerstag Do 20.03.2025	Freitag Fr 21.03.2025
Menü 1		Kein Mittagessen	Hähnchengulasch mit Kartoffelpüree dazu Möhrchen A1,17	Hähnchendöner mit Salat Tzaziki dazu Ofenpommes 17,G	Kein Mittagessen
Menü 2	Kaiserschmarren mit Apfelmus A1	Kein Mittagessen	Kartoffeleintopf mit Gemüseinlage dazu Brötchen A1	Falafle mit Salat Tzaziki dazu Ofenpommes G,A1	Kein Mittagessen

Zusatzstoffe laut Verordnung: (1) Konservierungsstoffe, (2) Farbstoffe, (3) Antioxidationsmittel, (4) Süßungsmittel Saccharin, (5) Süßungsmittel Cyclamat, (6) Süßungsmittel Aspartam, (7) Süßungsmittel Acesulfam, (8) Phosphat, (9) Geschwefelt, (10) Chininhaltig, (11) Koffeinhaltig, (12) Geschmacksverstärker, (13) Geschwärtzt, (14) Gewachst, (15) Gentechnisch verändert, (16) Schweinefleisch, (17) Geflügelfleisch, (18) Rindfleisch, (19) Fisch, (20) Säuerungsmittel, (21) Verdickungsmittel, (22) aus Fleischteilen zusammengesetzt, (23) Nitritpökelsalz, (24) Sauce Hollandaise mit pflanzlichem Fett

Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide (Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6); (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose, (H) Schalenfrüchte (Mandel 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Cashew 4, Pekannuss 5, Paranuss 6, Pistazie 7, Macadamianuss 8, Queenslandnuss 9); (I) Sellerie, (J) Senf, (K) Sesam, (L) Schweinefleischdioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/L (M) Lupinen, (N) Weichtiere