

KW 34				INFO's <u>PLAN 1</u>	
<u>PLAN 1</u>					
Montag	Nudeln mit Gemüse-Bolognese und Mozzarella 1a/5/6/10		Obst		
Dienstag	Putenbraten mit Rahmsauce, Mischgemüse und Kartoffeln 6		Quark mit Honig 6		
Mittwoch	Eintopf mit grünen Bohnen, Vollkornbrot 1a/5		Pfirsichkompott		
Donnerstag	Gekochte Eier süß/sauer Sauce, Butterreis 6/10/12		Obst		
Freitag	Hefeklöße mit Vanillesauce 1a/6		Heidelbeeren	Ende Sommerferien	
Allergene: (01a-f) Getreideprod. (Gluten) > a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Kamut (02) Fisch > Süß- und Salzwasserfischarten, Kaviar, Fischextrakte (03) Krebstiere > Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten (04) Schwefeldioxide und Sulfite > Konzentrationen < 10 mg/Kg o. 10 mg/l Schwefeldioxid (05) Sellerie > Knolle; Staude, als Gewürz in Fertiggerichten (06) Milch und Laktose > Butter, Käse, Brot-, Backwaren, Wurstwaren, Pürees, Suppen oder Saucen (07) Sesamsamen > Sesam, egal, ob im Rohzustand, als Öl oder Paste (08) Nüsse > Mandeln, Haselnüsse, Wal-, Cashew-, Pekan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia (09) Erdnüsse > Erzeugnisse aus Erdnüssen wie Erdnussöl und -Butter (10) Eier > Flüssigei, Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln (11) Lupinen > Samen, Lupinenmehl, Tofu, Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Würsten, Süßspeisen (12) Senf > Körner o. Pulver, Wurstwaren, Aufstriche, Gewürzmischungen (13) Soja > Sojabohnen u. Erzeugnisse, Miso, Sojasauce, Sojaöl, Suppen, Saucen, > ausgenommen ist vollständig raffiniertes Sojabohnen-Öl und -Fett. (14) Schweinefleisch > Schweinefleisch / Es werden schweinefleischfreie Alternativen angeboten Trotz sorgfältiger Kontrolle, können auch weitere Lebensmittel Spuren der hier >>> Zusatzstoffe (nicht alle deklarationspflichtig): Wackelpudding / Waldmeister > Wackelpudding / Kirsch > Vanillepudding / Sauce > Schokopudding / Sauce > Suppen / Eintöpfe > Senfsauce > Apfelmus > Kasseler (Braten) > Bratwurst > Jagdwurst > Backfisch > Kartoffelpuffer > Mini-Fleischklößchen > E297, Farbstoff : Safflorkonzentrat, Vitamin C, Aroma, E131 Rote Beetsaft (beides kann Spuren von Soja, Ei, Milch, Laktose, Gluten enthalten) Aroma, Norbixin, Riboflavine - Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten, Ei, Milch, Laktose, Gluten enthalten Aroma - Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten, Ei, Milch, Laktose, Gluten enthalten Hefeextrakt aus EU Rüben Natürliches Aroma, Brandweinessig Citronensäure, Ascorbinsäure, Glukose, Fruchtzucker Nitrit – Pökelsalz, Rauch Diphosphate, Dextrose Glukose, Würze, Senf, Gewürzextrakte, Diphosphate, Ascorbinsäure, Natriumnitrat Gluten, Senf, Hefe, Backtriemittel: E450, E500, Dextrose, Aroma Citronensäure, Traubenzucker Trinatriumcitrat, Mono-Diglyceride, Zitronensäureester > Kann Spuren von Soja, Milch, Sellerie enthalten >>> aufgezeigten Allergenen oder Zusatzstoffe enthalten					

Milchbart-Catering GbR / Björn Dreidax > 01727708056 / Thore Redepenning > 01785390782 / info@milchbart-catering.de / 17.08.–21.08.2026

KW 35						INFO's	
<u>PLAN 1</u>						<u>PLAN 1</u>	
Montag	Nudeln mit Käse-Spinat Sauce Reibekäse 1a/6			Obst			
Dienstag	Geflügelfleischbällchen „Königsberger Art“ mit Kapersauce und Langkorn-Reis 5/6			Rote Bete Streifen			
Mittwoch	Möhrensuppe, Pastinaken und Petersilie, Brötchen 1a/5			Bananen- Quark 6			
Donnerstag	Backfischfilet, Dill- Sauce, Kartoffeln 1a/2/6/10			Gurkensalat			
Freitag	Milchreis mit Zucker-Zimt 6			Apfelmus			
Allergene: (01a-f) Getreideprod. (Gluten) > a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Kamut (02) Fisch > Süß- und Salzwasserfischarten, Kaviar, Fischextrakte (03) Krebstiere > Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten (04) Schwefeldioxide und Sulfite > Konzentrationen < 10 mg/Kg o. 10 mg/l Schwefeldioxid (05) Sellerie > Knolle; Stauden, als Gewürz in Fertiggerichten (06) Milch und Laktose > Butter, Käse, Brot-, Backwaren, Wurstwaren, Pürees, Suppen oder Saucen (07) Sesamsamen > Sesam, egal, ob im Rohzustand, als Öl oder Paste (08) Nüsse > Mandeln, Haselnüsse, Wal-, Cashew-, Pekan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia (09) Erdnüsse > Erzeugnisse aus Erdnüssen wie Erdnussöl und -Butter (10) Eier > Flüssigei, Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln (11) Lupinen > Samen, Lupinenmehl, Tofu, Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Würsten, Süßspeisen (12) Senf > Körner o. Pulver, Wurstwaren, Aufstriche, Gewürzmischungen (13) Soja > Sojabohnen u. Erzeugnisse, Miso, Sojasauce, Sojaöl, Suppen, Saucen, > ausgenommen ist vollständig raffiniertes Sojabohnen-Öl und -Fett. (14) Schweinefleisch > Schweinefleisch / Es werden schweinefleischfreie Alternativen angeboten Trotz sorgfältiger Kontrolle, können auch weitere Lebensmittel Spuren der hier >>> Zusatzstoffe (nicht alle deklarationspflichtig): Wackelpudding / Waldmeister > E297, Farbstoff : Saflorkonzentrat, Vitamin C, Aroma, E131 Wackelpudding / Kirsch > Rote Beetsaft (beides kann Spuren von Soja, Ei, Milch, Laktose, Gluten enthalten) Vanillepudding / Sauce > Aroma, Norbixin, Riboflavine - Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten, Ei, Milch, Laktose, Gluten enthalten Schokopudding / Sauce > Aroma - Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten, Ei, Milch, Laktose, Gluten enthalten Suppen / Eintöpfe > Hefeextrakt aus EU Rüben Senfsauce > Natürliches Aroma, Brandweinessig Apfelmus > Citronensäure, Ascorbinsäure, Glukose, Fruchtzucker Kasseler (Braten) > Nitrit – Pökelsalz, Rauch Bratwurst > Diphosphate, Dextrose Jagdwurst > Glukose, Würze, Senf, Gewürzextrakte, Diphosphate, Ascorbinsäure, Natriumnitrat Backfisch > Gluten, Senf, Hefe, Backtriemittel: E450, E500, Dextrose, Aroma Kartoffelpuffer > Citronensäure, Traubenzucker Mini-Fleischklößchen > Trinatriumcitrat, Mono-Diglyceride, Zitronensäureester > Kann Spuren von Soja, Milch, Sellerie enthalten >>> aufgezeigten Allergenen oder Zusatzstoffe enthalten							