

HesseWirtschaft Catering GmbH

Sascha Hess
Auf der Rosenhöhe 70
63069 Offenbach
069 83 00 96 98

Speiseplan KW 19

Montag den 6.5.2024

Penne mit Tomatensauce und Reibekäse (14,16,18,20,21,22)

Penne mit Bolognese Sauce und Reibekäse (14,16,18,20,21,22)

Rohkost, Joghurt

Dienstag den 7.5.2024

Bio Fingermöhren in Rahmsauce mit Salzkartoffeln (14,16,18,20,22)

Geflügelbratwurst mit Salzkartoffeln und Rahmgemüse (14,16,18,20,21,22)

Kuchen

Mittwoch den 8.5.2024

Falafelbällchen mit tomatisiertem Gemüsereis (14,16,18,20,22)

Bifteki mit tomatisiertem Gemüsereis (14,16,18,20,21,22)

Obst

Donnerstag den 9.5.2024

Erbseintopf mit Kräutern der Saison sowie Bauernbrot (14,16,18,20,21,22)

Erbseintopf mit Rinderhackfleisch sowie Bauernbrot (14,16,18,20,21,22)

Fruchtcocktail

Freitag den 10.5.2024

Gemüsetaler mit Tomatensauce und Püree (14,16,18,20,21,22)

Fischstäbchen mit Tomatensauce und Püree (14,16,18,20,21,22)

Obst

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff → kann ersetzt werden durch: a) mit Nitritpökelsalz (Natrium- oder Kaliumnitrit) b) mit Nitrat (Natrium- oder Kaliumnitrat) c) mit Nitritpökelsalz und Nitrat (Natrium- oder Kaliumnitrit und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) enthält eine Pheβnylalaninquelle 13) mit Taurin

14. Glutenhaltiges Getreide ist namentlich zu nennen: Weizen (wie a) Dinkel und Khorasan-Weizen), c) Roggen, d) Gerste, e) Hafer (odere) Hybridstämme davon 15. Krebstiere 16 Eier 17 Fische 18 Erdnüsse 19 Sojabohnen 20 Milch (einschließlich Laktose) 21 Schalenfrüchte sind namentlich zu nennen: Mandeln, b) Haselnüsse, c) Walnüsse, d) Kaschunüsse, e) Pecannüsse, f) Parantüsse, g) Pistazien, h) Macadamia- ode) r Queenslandnüsse 22 Sellerie 23 Senf 24 Sesamsamen 25 Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg pro kg oder l 26 Lupinen 26 Weichtiere