Catering by Michael Frost Essen | Einfach | Gut |

Speiseplan für ESSEN auf RÄDER

Speiseplan vom 08.Dezember bis 02. Januar 2025 (KW 50 bis KW 01)

Montag, 08.12. Spirelli | Jagdwurst | Tomatensoße | geriebener Gouda 1,2,3,8,15,16,A,C
Dienstag, 09.12. Fischfrikadelle | Kaisergemüse | Kartoffelpüree | Obst 1,2,3,7,8,9,15,C,H
Mittwoch, 10.12. Ei | Petersiliensoße | Kartoffeln | Gurkensalat 1,2,3,4,8,9,15,D
Donnerstag, 11.12. Hefeknödel | Fruchtfüllung | Vanillesoße 1,2,3,4,11,15,A,I
Freitag, 12.12. Kesselgulasch | Brötchen | Vanilledessert 1,2,8,9,16,C,I

Alternativessen I: Cordonbleu | Erbsen | Kartoffeln 1,2,3,8,9,15,16,C
Hähnchenleber | Röstzwiebeln | Bratkartoffeln 1,2,8,9,15,16,C

Montag, 15.12. Gabelspaghetti | Bolognese | geriebener Emmentaler 1,2,3,4,8,9,15,16,A,C

Dienstag, 16.12. Senfeier | Kartoffeln | Eisbergsalat | Joghurtdressing 1,2,3,4,8,9,15,D

Mittwoch, 17.12. Gulasch | Rotkohl | Klöße 1,8,9,16,B,C,D

Donnerstag, 18.12. Hot Dog | Würstchen | Käse | Gurke | Röstzwiebeln | Brötchen 1,2,8,16,C

Freitag, 19.12. Möhreneintopf | Putenbrustwürfel | Schokoladenpudding 1,2,4,5,6,8,9,C,I

Alternativessen I: gefüllte Paprika | Kartoffeln1,2,3,8,9,15,16,C

Alternativessen II: Rinderzunge | Meerrettichsoße | Sauerkraut | Kartoffeln 1,2,8,9,14,C

Montag, 22.12.2025 bis Freitag, 02.01.2026 findet KEIN Essen auf Räder statt. Ab 05.01.2026 sind wir wieder für Sie da.

Wir wünschen allen Familien, Kindergarten – und Schuleinrichtungen, sowie Firmen, Frohe und besinnliche Weihnachten und einen guten Rutsch in das Jahr 2026!

Wir bitten um Bestellung spätestens einen Tag vorher. Montag bis Freitag von 9-14 Uhr telefonisch 03741 – 40 55 854 oder per *e-mail:* <u>catering-by-mf@gmx.de</u>

Preis pro Portion: 6,00€ inkl. MwSt.

Änderungen vorbehalten. Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte dem gesonderten Aushang. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Weitere Informationen zu den einzelnen Speisen und darin enthaltenen Allergenen / Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Fachpersonal. Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung unserer Speisen kann ein Übergang von Allergenen in Spuren nicht ausgeschlossen werden. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit dem Caterer.