

Speisenplan

2025

KW 51



Franky's Catering

Frank Spiesberger

Voccartstrasse 44

52134 Herzogenrath

	Montag Mo 15.12.2025	Dienstag Di 16.12.2025	Mittwoch Mi 17.12.2025	Donnerstag Do 18.12.2025	Freitag Fr 19.12.2025
Menü 1	Kohlroulade in Soße dazu Kartoffelpüree 17,A1	Chilli con carne dazu Reis 17.A1	Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree A1,17,G		Fischstäbchen mit Spinat dazu Salzkartoffel A1,19
Menü 2	Maultasche mit Gemüsefüllung dazu Tomatensoße und Salat A1	Chili (Vegetarisch) dazu Reis	Rösti mit Kräuterquark dazu Reis G	Tomatensuppe mit Nudeln, Gemüse dazu Brötchen A1	Gemüsetaler mit Salzkartoffel dazu Kräutersoße A1,G

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) Geschwürzt, (14) Gewachst, (15) Gentechnisch verändert, (16) Schweinefleisch, (17) Geflügelfleisch, (18) Rindfleisch, (19) Fisch, (20) Säuerungsmittel, (21) Verdickungsmittel, (22) aus Fleischteilen zusammengefügt, (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