

Buffetplan



vom 22.04. bis 26.04.2024 von 12.00 - 13.30 Uhr

| BEW Duisburg | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|----------------------|--|---|--|---|---|
| Salatteller Bowl | Cevapcici (S,Aa) | Pute | Spargel | Aubergine gegrillt | Putenschnitzel (Aa,C) |
| Tagesgericht 1 | Cevapcici (vegane Alternative) mit Ajvar und Zaziki dazu Zwiebeln, Bio-Pommes-frites und einen Salat (S,Aa,F,B) | Putengeschnetzeltes (vegane Alternative) in einer Sojasoße mit Asiagemüse dazu reichen wir Reis (Aa,3,5,6,D,F,H) | Bio-Vollkorn-Pasta (vegane Alternative) mit einer Rinderhackfleischrahmsoße dazu reichen wir Parmesanflocken und einen Salat (Aa,B,F,C) | Hähnchengulasch in einer Waldpilzsoße dazu reichen wir Broccoli und Kartoffelkroketten (B,C,Aa | Currywurst (vegane Alternative) "Malocher" dazu reichen wir Pommes-Frites und einen Krautsalat (S,5,6,Aa,F,G) |
| Tagesgericht 2 | Hähnchenbrust auf Ratatouille mit Mozzarella gratiniert dazu reichen wir Reis und einen Salat (F,B) | Schweinenackensteak mit Tomaten und Käse gratiniert dazu reichen wir Räucherkartoffeln mit Kräuterquark und Krautsalat (S,B) | Spargel vom Niederrhein mit einer Buttersoße dazu reichen wir rohen Schinken und Petersilienkartoffeln (S,B,C) | Spaghetti AOP mit Garnelen und Spargel dazu einen Salat | Putenschnitzel in einer Knusperpanade mit Spargelgemüse dazu reichen wir Salzkartoffeln (Aa,C,B,F) |
| Fisch | Seelachsgratin (к,в,Аа) | Backfisch mit Remoulade und Salzkartoffeln (K,Aa,C) | Gebratener blauer Wittling (Aa,K,C) | Gedünstetes Seelachsfilet (vegane Alternative) auf Spargel mit einer Kräutersoße (K,Aa,B) | Variationen aus Neptuns Reich (K,J,Aa,C) |
| Vegetarisch | Gelbes-Linsen-Curry dazu Reis (A,d) | Bunte Gemüse -Tofupfanne mit einer Tomatensoße (Aa,C,F) | Kichererbsenpfanne dazu Reis (F) gkeit, Regionalität, Transparenz, Tierschu | Gegrillte Zucchini und Spargel auf Reis | Gemüserösti mit einem Dip (Aa,C,B) |

Wir achten auf ursprünglich produzierte Ware, Nachhaltigkeit, Regionalität, Transparenz, Tierschutz und Tierwoh Rekener Duroc = Vom Hof Sicking aus der Region, artgerechte Haltungsbedingungen und beste Fleischqualität. Bio = Wir verarbeiten Bio – Produkte wie z.B. Milch, Eier, Käse und Sahne

1=Geschmacksverstärker 2= Nitritpökelsalz 3= Farbstoff 4=Milcheiweiß 5= Konservierungsstoff 6= Antioxidationsmittel 7= Geschwefelt 8=Phosphat 9= Süßungsmittel 10= Chinin 11= Koffein 12= Taurin 13=Schutzatmosphärisch verpackt

A= Glutenhaltige Getreide (Aa-Weizen, Ab=Roggen, Ac=Gertse, Ad=Hafer, Ae= Dinkel) B= Milchprodukte/ Laktosehaltig C = Eier D = Soja F= Sellerie G= Senf H= Sesam I= Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunnüsse, Perannüsse, Pistazien, Macadamia, Queenslandnüsse) J= Krebstiere K= Fisch L = Schwefeldioxid M= Lupine N=Weichtiere O= Erdnüsse S= Schweinefleisch enthalten