

# BORGER-CATERING GmbH

Schulverpflegung • Kantinenbetriebe • Betriebsfeiern • Großveranstaltungen

Borger-Catering GmbH · Stöckener Feld 1 · 41366 Schwalmatal

## **Betr.: Anpassung des Speiseplans**

*Sehr geehrte Kunden,*

*die aktuelle Entwicklung im Zusammenhang mit der Covid-19 Pandemie hat auch uns dazu veranlasst Gedanken auszutauschen, wie wir unseren Betrieb aufstellen können, um zu jeder Zeit eine Mittagsverpflegung für Sie anbieten zu können.*

*Nach reiflicher Überlegung und Abwägung aller Möglichkeiten haben wir uns entschieden unser Menüangebot, beginnend mit der 47. Kalenderwoche, vorerst auf zwei Menüs anzupassen.*

*Durch diese Maßnahme gelingt es uns unser Küchenteam in zwei Gruppen aufzuteilen, sodass wir jederzeit auf einen Krankheitsfall reagieren können.*

*So hoffen wir eine dauerhafte Verpflegung sicherstellen zu können und eventuelle Lieferausfälle zu verhindern.*

*Sollten Sie Fragen oder Anmerkungen hierzu haben sind wir selbstverständlich jederzeit für Sie erreichbar.*

*Wir danken im Voraus für Ihr Verständnis und hoffen, dass wir schnellstmöglich wieder zur Normalität zurückfinden können.*

*Bleiben Sie gesund!*









*Mit freundlichen Grüßen Ihr Borger-Team*



**Speiseplan KW 47 (C) vom 16.11.-20.11.2020**

Name der Einrichtung:

Gesamtschule Käthe Kollwitz

	<b>Menü I</b>	<b>Menü II</b>				<b>Dessert</b>
<b>MO 16.11.20</b>	Mitternachtssuppe mit Rinderhackfleisch, Kartoffelwürfeln, Paprikastreifen und Suppenbrötchen a(Weizen) 	griechischer Nudelauflauf mit Zucchini, Paprika und Hirtenkäse in Paprikasauce a(Weizen) 				Joghurt mit Fruchtcocktail 1,g
<b>DI 17.11.20</b>	gebratene Hähnchenstreifen in Rahmsauce dazu Spätzle und feine Erbsen a(Weizen),c,g 	Penne-Nudeln mit Kräutern, geriebenem Käse und Tomatensauce dazu Salat 18,a(Weizen+Roggen),g,i 				Obst
<b>MI 18.11.20</b>	Kichererbsensuppe mit Kartoffelwürfeln und Suppengemüse dazu Geflügelbrustscheiben und Roggenbrötchen 3,4,12,a(Weizen+Roggen),g,i 	Gemüse Knusper-Bagle mit Schnittlauchcreme dazu Salzkartoffeln und Kohlrabisticks a(Weizen,Dinkel),g,i 				Schokoladenpudding
<b>DO 19.11.20</b>	Currywurstgulasch vom Geflügel dazu Ketchupsauce, Reis und Weißkohl-Karotten-Salat 5,18,i,j 	Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Käse überbacken a(Weizen),c,g,i 				Pfirsichquark 9
<b>FR 20.11.20</b>						

Tagesdessert zum Menü nach vertraglicher Vereinbarung. Beilagen in Klammern beziehen sich auf Einrichtungen mit der Möglichkeit selber vor Ort zu backen.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 3) mit Konservierungsstoff/konserviert, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) mit Geschmacksverstärker, 6) geschwärzt, 7) geschwefelt, 8) gewachst, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Phosphat, 13) koffeinhaltig, 14) chininhaltig, 15) mit Taurin, 16) mit Milcheiweiß, 17) gentechnisch verändert, 18) Salate - siehe separater Liste; Allergene: a) enthält Gluten b) enthält Krebstier, c) enthält Ei, d) enthält Fisch, e) enthält Erdnuss, f) enthält Soja, g) enthält Milch/Laktose, h) enthält Schalenfrucht, i) enthält Sellerie, j) enthält Senf, k) enthält Sesam, l) enthält Schwefeldioxid und Sulfid, m) enthält Lupine, n) enthält Weichtier

**Speiseplan KW 48 (D) vom 23.11.-27.11.2020**

Name der Einrichtung:

Gesamtschule Käthe Kollwitz

	Menü I	Menü II				Dessert
MO 23.11.20	Hähnchen Cordon Bleu mit Putenschinken und Käse gefüllt dazu Bratensauce und Spätzle sowie Salat 3,4,18,a(Weizen),c,g 	Hausgemachte Erbsensuppe mit Kartoffeln und Gemüse dazu Suppenbrötchen a(Weizen),g,i 				Birnenjoghurt mit Schokosplittern g
DI 24.11.20	Hühnerfrikassee mit Erbsen in Sahnesauce dazu Butterreis und Fingermöhrchen a(Weizen),g 	Hausgemachte Gemüselasagne mit Tomatensauce und Käse überbacken dazu Salat 18,a(Weizen),g,i 				Obst
MI 25.11.20	Putengulasch mit Paprikasauce dazu Spiralnudeln und Salat 18,a(Weizen) 	Gemüseschnitzel mit Spätzle und Apfelrotkohl a(Weizen),c,g,i 				Apfelquark g
DO 26.11.20	natur gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce, Kartoffelpüree und Chinakohlsalat a(Weizen),g,i,j 	Gemüsewürfel in Tomaten-Paprikasauce dazu Vollkornpenne und Chinakohlsalat 18,a(Weizen) 				Vanillequark g
FR 27.11.20						









Tagesdessert zum Menü nach vertraglicher Vereinbarung. Beilagen in Klammern beziehen sich auf Einrichtungen mit der Möglichkeit selber vor Ort zu backen.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 3) mit Konservierungsstoff/konserviert, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) mit Geschmacksverstärker, 6) geschwärzt, 7) geschwefelt, 8) gewachst, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Phosphat, 13) koffeinhaltig, 14) chininhaltig, 15) mit Taurin, 16) mit Milcheiweiß, 17) gentechnisch verändert, 18) Salate - siehe separater Liste; Allergene: a) enthält Gluten b) enthält Krebstier, c) enthält Ei, d) enthält Fisch, e) enthält Erdnuss, f) enthält Soja, g) enthält Milch/Laktose, h) enthält Schalenfrucht, i) enthält Sellerie, j) enthält Senf, k) enthält Sesam, l) enthält Schwefeldioxid und Sulfit, m) enthält Lupine, n) enthält Weichtier

**Speiseplan KW 49 (E) vom 30.11.-04.12.2020**

Name der Einrichtung:

Gesamtschule Käthe Kollwitz

	Menü I	Menü II				Dessert
MO 30.11.20	Sauerbratengulasch vom Geflügel mit herzhafter Sauce dazu Nudeln und Apfelmus a(Weizen),g 	Vegetarische Vollkornpenne "Niederrheinische Art" mit Sauerbratensauce und Apfelmus 4,a(Weizen),g 				Kirschjoghurt g
DI 01.12.20	Rinderfrikadelle mit Bratensauce, Butterreis und buntem Krautsalat 18,a(Weizen),c,g,i,j 	Ravioli in frischer Tomatensauce dazu Blattsalat 18,a(Weizen),i 				Obst
MI 02.12.20	gebratenes Putenschnitzel mit Spätzle und Bechamel-Kohlrabi a(Weizen),c,g 	"Ministrone" italienische Gemüsesuppe mit Nüdelchen und Eierstich dazu Körnerbrötchen a(Weizen),c,g,i, 				Vanillecreme mit Schokoraspeln g
DO 03.12.20	Hausgemachtes Bohnengemüse mit Kartoffeln untereinander dazu Geflügelfrikadelle und Senf a(Weizen),c,g,i,j 	Farfalle und Broccoli in Sahnesauce gebacken dazu Blattsalat 18,a(Weizen) 				Fruchtquarkspeise 1,g
FR 04.12.20						

Tagesdessert zum Menü nach vertraglicher Vereinbarung. Beilagen in Klammern beziehen sich auf Einrichtungen mit der Möglichkeit selber vor Ort zu backen.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 3) mit Konservierungsstoff/konserviert, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) mit Geschmacksverstärker, 6) geschwärzt, 7) geschwefelt, 8) gewachst, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Phosphat, 13) koffeinhaltig, 14) chininhaltig, 15) mit Taurin, 16) mit Milcheiweiß, 17) gentechnisch verändert, 18) Salate - siehe separater Liste; Allergene: a) enthält Gluten b) enthält Krebstier, c) enthält Ei, d) enthält Fisch, e) enthält Erdnuss, f) enthält Soja, g) enthält Milch/Laktose, h) enthält Schalenfrucht, i) enthält Sellerie, j) enthält Senf, k) enthält Sesam, l) enthält Schwefeldioxid und Sulfit, m) enthält Lupine, n) enthält Weichtier