



CJD Dortmund Zeche Germania – Catering
 Martener Straße 429 • 44379 Dortmund
 fon • 0231-961307 -149 oder 128
 fax • 0231-961307 -134
 mail • catering.nrw@cjdd.de

Mittagstisch in der Steiger Stube auf der Zeche Germania

Montag bis Freitag von 11.30 – bis 14.00 Uhr **Woche vom 03.02.–09.02.2025**

| Montag | | Dienstag | |
|----------------------------|----------------|-------------------------|--------------|
| Spaghetti Bolognese (Rind) | A2,1A1A13 | Wirsingroulade | A13A2,1A1 |
| | | Specksauce | A13/7//9A2,1 |
| | | Kartoffelpüree | A13A8 |
| | | | |
| Vegetarische Bolognese | A11A13 | Nudelpfanne | A2,1A1A13 |
| Spaghetti | A2,1A1 | | |
| Mittwoch | | Donnerstag | |
| Schweineschnitzel | A2,1A1A13 | Senfbraten & Sauce | A10A13 |
| Jägersauce | 7/9A13 | Kartoffelauflauf | A13A8 |
| Pommes frites | | Buttergemüse | A13A8 |
| Vegi Linseneintopf | A13 | | |
| Bockwurst | 7/9 | Kartoffel Gemüseauflauf | A13A8 |
| Brötchen | A2,1/8A7 | | |
| Freitag | | Täglich | |
| Gebratenes Fischfilet * | A4/A2,1/A1/A13 | Beilagen Salat | 2,00 € |
| Rahmspinat | A13A8 | Dessert | 1,80 € |
| Butterkartoffeln | A8 | Gerichte | ab 5,95€ |
| | | | |
| Rührei | A1A8A13 | | |
| *Fisch in Panade) | | | |

Mittwoch ist Eintopftag

Freitag ist Fischtage

Zusatzstoffe sind streng getestet und unterliegen ständigen Kontrollen. Sie sind daher weder krebserregend noch nachweislich gefährlich. Es besteht somit keine Gesundheitsgefahr.

Zusatzstoffe: (1) Antioxidationsmittel,(2) Farbstoffe,(3) Geschmacksverstärker, (4) geschwefelt, (5)geschwärzt, (6) gewachst, (7)Konservierungsstoffe,(8) Phosphat , (9) Süßungsmittel .

Allergene: (A1) Ei-Eierzeugnisse ,(A2) Gluten(1Weizen,2Roggen,3Gerste,4Dinkel,5Kamut),(A3) Lupine (A4) Fisch (A5) Sesam (A6)Krebstiere, (A7)Erdnüsse(Erdnussöl,Butter,Gebäck)
 (A8) Lactose, Milch und Milcherzeugnisse,(A9) Schalenfrüchte (Nüsse,Mandeln,Haselnüsse), (A10)Senf , (A11)Soja , (A12)Schwefeldioxid und Sulfit,(A13) Sellerie ,(A14) Weichtiere



Mittagstisch in der Steiger Stube auf der Zeche Germania

Montag bis Freitag von 11.30 – bis 14.00 Uhr **Woche vom 10.02.–16.02.2025**

| Montag | | Dienstag | |
|---|------------|---------------------------|-----------|
| Hähnchen Picata | A2,1A8A13 | Grünkohlpfanne | |
| Bandnudeln | A2,1A1 | Mit Mettwurst und Kassler | A13/7/9 |
| Tomatensauce | A13 | | |
| Tomatensauce mit Bandnudeln überbacken | A13A2,1A8 | Kartoffel Gemüsepfanne | A13 |
| Mittwoch | | Donnerstag | |
| Schweineschnitzel | A2,1A1A13 | Schweinerippchen | A13 |
| Zwiebelsauce | A13 | Krautsalat | A2,1A1 |
| Pommes frites | | Baguette | |
| Erbseneintopf | A13 | | |
| Bockwurst | 7/9 | Salatteller mit Baguette | A2,1A1A13 |
| Brötchen | A2,1/8A7 | | |
| Freitag | | Täglich | |
| Seelachs | A4/A2,1/A1 | Beilagen Salat | 2,00 € |
| Bratkartoffeln | A13/7/9 | Dessert | 1,80 € |
| Pikanter Dip | A8A13 | Gerichte | ab 5,95 € |
| Vegi Bratkartoffeln/Dip *Fisch in Mais Panade) | A13A8 | | |

Mittwoch ist Eintopftag

Freitag ist Fischtage

Zusatzstoffe sind streng getestet und unterliegen ständigen Kontrollen. Sie sind daher weder krebserregend noch nachweislich gefährlich. Es besteht somit keine Gesundheitsgefahr.

Zusatzstoffe: (1) Antioxidationsmittel,(2) Farbstoffe,(3) Geschmacksverstärker, (4) geschwefelt, (5)geschwärzt, (6) gewachst, (7)Konservierungsstoffe,(8) Phosphat , (9) Süßungsmittel .

Allergene: (A1) Ei-Eierzeugnisse ,(A2) Gluten(1Weizen,2Roggen,3Gerste,4Dinkel,5Kamut),(A3) Lupine (A4) Fisch (A5) Sesam (A6)Krebstiere, (A7)Erdnüsse(Erdnussöl,Butter,Gebäck)
(A8) Lactose, Milch und Milcherzeugnisse,(A9) Schalenfrüchte (Nüsse,Mandeln,Haselnüsse), (A10)Senf , (A11)Soja , (A12)Schwefeldioxid und Sulfit,(A13) Sellerie ,(A14) Weichtier