

<u>KW31</u>	<u>29.07.2024</u>	<u>02.08.2024</u>	<u>Tel.:02158/5221</u>
<u>Tag</u>	<u>Menü1</u>	<u>alternative**</u>	<u>Dessert/Obstkorb*,***</u>
Montag	Hühnerfrikassee -(M,4,H) Erbsen mit Möhren Butterreis	Tofuragout Laktosefrei -(S)	Dessert Becher -(Ei,M,KM,4)
Dienstag	Butter Spätzle (Wz,Ei,S) Käsesoße -(KM,M,H,4) Möhren Salat	Glutenfreie Nudeln Soße Laktose-Glutenfrei	Stückobst
Mittwoch	Cordon bleu Geflügel -(M,Sel,Wz,6) Kartoffelpüree -(KM) Bohnensalat	Gemüseschnitzel paniert -(G,Wz,Ei,H,N) Pute natur Salzkartoffeln	Dessert Becher -(Ei,M,KM,4)
Donnerstag	Eierpfannkuchen -(Ei,KM,Wz) Apfelmus Gurkentaler (Rohkost)	Reibekuchen (Laktose- Glutenfrei) Apfelmus Gurkentaler (Rohkost)	Stückobst
Freitag	Fischstäbchen -(F,Wz,G,1) Salzkartoffeln Rahmspinat -(M)	vegetarische Nuggets -(G,Wz,5,H) Fischfilet natur Gemüse (Laktose-Glutenfrei)	Dessert Becher -(Ei,M,KM,4)

Allergene: Ei:Ei, F:Fisch, G:Gluten, KM:Kuhmilch, M:Laktose, Sel:Sellerie, Sen:Senf, Wz:Weizen, H:Hülsenfrüchte, E: Erdnüsse, S:Soja, Se:Sesam, L:Lupine
K:Krebstiere, F:Fische, Schw:Schwefeldioxid und Sulfite, We:Weichtiere, N:Nüsse/Schalenfrüchte

Zusatzstoffe: 1: mit Konservierungsstoff, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit Geschmacksverstärker, 4: mit Farbstoff, 5: mit Phosphat, 6: beinhaltet Nitrite/Nitrate



Catering-Heiss

Um Lebensmittelverschwendungen zu vermeiden, behalten wir uns geringfügige, kurzfristige Änderungen vor.

*davon abhängig was mit der Einrichtung vereinbart ist. Möglichkeiten: Dessert, kein Dessert, Stückobstkorb

*Einrichtungen mit 2xDessert/Woche, erhalten in geraden KW Mo+Mi Dessert, in ungeraden KW Di+Do

**Alternativbestellungen sind nur für folgende Kinder möglich: Allergiker, Vegetarier

**An Tagen mit Süßhauptspeise kann nur für die gesamte Einrichtung entweder Menü1 oder "alternative" bestellt werden

DE
NW 50600
EG