

<b>KW37</b>	<b>09.09.2024</b>	<b>13.09.2024</b>	<b>Tel.:02158/5221</b>
<b>Tag</b>	<b>Menü1</b>	<b>alternative**</b>	<b>Dessert/Obstkorb*,***</b>
Montag	Bolognese (Rind) -(Ei,H) Spiralnudeln Vollkorn -(G,S) Tomaten- Gurkensalat	vegetarische Bolognese -(Ei,Sel,H) Glutenfreie Nudeln	Joghurt Pfirsich Maracuja -(M,KM,Wz)
Dienstag	Milchreis "warm" -(KM,M) Kirschen "warm" (separat) Zimt u. Zucker	Kartoffelgulasch mit Lauch und Paprika -(Sel,4) Butterreis Gurkentaler (Rohkost)	Stückobst
Mittwoch	Schupfnudeln -(Ei, Wz,G) Tomatensoße Ratatouille Gemüse	Glutenfreie Nudeln	Sahnepudding Karamel -(M,KM,Wz)
Donnerstag	Fischfilet paniert -(F,G,Wz,Ei) Butterkartoffeln -(KM,M) Blattspinat in Rahm -(M)	Gemüseschnitzel paniert -(G,Wz,Ei,H,N) Fischfilet natur Salzkartoffeln Gemüse (Laktose-Glutenfrei)	Götterspeise -(N,Ei,M,S,G,4) Vanillesoße -(KM,M)
Freitag	Rührei - (Ei) Kartoffelpüree -(KM) Rohkost	Salzkartoffeln	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