

KW38	16.09.2024	20.09.2024	Tel.:02158/5221
Tag	Menü1	alternative**	Dessert/Obstkorb*,***
Montag	Geflügelgeschnetzeltes "Gyros-Rahm" -(M,4) Butterreis Karottenscheiben gegart	Tofuragout Laktosefrei -(S)	Joghurt Banane -(M,KM,Wz)
Dienstag	Butter Spätzle (Wz,Ei,S) Käsesoße -(KM,M,H,4) Ampelsalat	Glutenfreie Nudeln Soße Laktose-Glutenfrei	Grießpudding -(M,KM,Wz)
Mittwoch	Schnitzel Geflügel paniert -(G,Wz,Ei) Rahmsoße -(M,4) Kartoffelpüree -(KM) Gurkensalat (ohne Zwiebel)	Gemüseschnitzel paniert -(G,Wz,Ei,H,N) Pute natur Salzkartoffeln	Schokoladen Pudding -(M,KM)
Donnerstag	Kürbissuppe -(L, M,Sel,S) Brotkorb -(G,Sel)	Suppe Gluten-Laktosefrei Brötchen (Gluten-Laktosefrei)	Dessert Becher -(Ei,M,KM,4)
Freitag	Kichererbsencurry mit Kokosmilch - (S,H) Salzkartoffeln Rohkost		Stückobst

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