

KW39	23.09.2024	27.09.2024	Tel.:02158/5221
Tag	Menü1	alternative**	Dessert/Obstkorb*,***
Montag	Geflügelragout Curry -(M,4) Butterreis Pfannengemüse	Tofuragout Laktosefrei -(S)	Joghurt mit Schokoladenraspeln -(M,KM,Wz)
Dienstag	Spiralnudeln Vollkorn -(G,S) Gemüserahmsoße -(M,4) Eisbergsalat mit Dressing	Glutenfreie Nudeln Soße Laktose-Glutenfrei	Götterspeise -(N,Ei,M,S,G,4) Vanillesoße -(KM,M,S,N)
Mittwoch	Eierpfannkuchen -(Ei,KM,Wz) Apfelmus Gurkentaler (Rohkost)	Reibekuchen (Ei, Wz) (Rösti Gluten/Laktosefrei) Apfelmus Gurkentaler (Rohkost)	Stückobst
Donnerstag	Rindfleischburger Burgerbrötchen, Burgersoßen - (Wz, Ei, Se, M) Tomate, Gurke, Salat Kartoffelecken	vegane Burger -(Sel,H,SG) Brötchen (Gluten-Laktosefrei)	Milchreis -(KM,M)
Freitag	Fischstäbchen -(F,Wz,G,1) Kartoffelpüree -(KM) Rahmspinat -(M)	vegetarische Nuggets -(G,Wz,5,H) Fischfilet natur Stampfkartoffeln 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