

KW42	14.10.2024	18.10.2024	Tel.:02158/5221
Tag	Menü1	alternative**	Dessert/Obstkorb*,***
Montag	Hühnerfrikassee -(M,4,H) Erbsen mit Möhren – (H) Salzkartoffeln	Tofuragout Laktosefrei (ohne Erbsen) -(S)	Dessert Becher -(Ei,M,KM,4)
Dienstag	Dinkel Nudeln -(G,Ei,S) Kürbissoße -(M,4) Ampelsalat	Glutenfreie Nudeln Soße Laktose-Glutenfrei	Stückobst
Mittwoch	Chicken Nuggets -(M,Sel,Wz,S) Kartoffelpüree -(KM) Paprikastreifen in Rahmsoße -(M,Wz,H)	vegetarische Nuggets -(G,Wz,5,H) Pute natur Salzkartoffeln Soße Laktose-Glutenfrei	Dessert Becher -(Ei,M,KM,4)
Donnerstag	veganes Chili sin Carne -(H) Butterreis Gurkentaler (Rohkost)		Dessert Becher -(Ei,M,KM,4)
Freitag	Fischfilet paniert -(F,G) Gnocchis -(Ei) Ratatouille Gemüse Tomatensoße	Gemüseschnitzel paniert -(G,Wz,Ei,H,N) Fischfilet natur	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