

<b>KW43</b>	<b>21.10.2024</b>	<b>25.10.2024</b>	<b>Tel.:02158/5221</b>
<b>Tag</b>	<b>Menü1</b>	<b>alternative**</b>	<b>Dessert/Obstkorb*,***</b>
Montag	Geflügelgeschnetzeltes "Paprikastreifen" -(M,4) Butterreis Kaisergemüse mit Hollandaise -(M,Wz)	Tofuragout Laktosefrei -(S) Gemüse (Laktose-Glutenfrei)	Joghurt mit Schokoladenraspeln -(M,KM,Wz)
Dienstag	Spaghetti -(Ei,G,S) Carbonara vegetarisch -(Ei,M) Gurkensalat (ohne Zwiebel)	Glutenfreie Nudeln Soße Laktose-Glutenfrei	Vanille Pudding -(Ei,KM,S,G,Wz,N,4)
Mittwoch	Geflügelrostbratwurst -(5,6) Bratensoße -(4) Kartoffel-Wirsinggemüse	vegetarische Bratwurst -(Ei, Sel, Wz,H, 3)	Götterspeise -(N,Ei,M,S,G,4) Vanillesoße -(KM,M,S,N)
Donnerstag	Blumenkohlcremesuppe -(L, Ei, G,S, M) Brotkorb -(G,Sel)	Brötchen (Gluten-Laktosefrei) Suppe Gluten-Laktosefrei	Dessert Becher -(Ei,M,KM,4)
Freitag	Eierpfannkuchen -(Ei,KM,Wz) Apfelmus Karottentaler (Rohkost)	Kartoffelgulasch mit Lauch und Paprika -(Sel,4) Brotkorb -(G,Sel) Brötchen (Gluten-Laktosefrei) Karottentaler (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