

<u>KW49</u>	<u>02.12.2024</u>	<u>06.12.2024</u>	<u>Tel.:02158/5221</u>
<u>Tag</u>	<u>Menü1</u>	<u>alternative**</u>	<u>Dessert/Obstkorb*,***</u>
Montag	Hühnerfrikassee -(KM,M,4,H) Erbsen mit Möhren -(H) Butterreis	Tofuragout Fleisch KM,-Laktose-Glutenfrei	Joghurt Pfirsich Maracuja -(M,KM,Wz)
Dienstag	Käsetortellini -(Wz,Ei,M,S) Tomatensoße gemischter Salat mit Essig/Öl	Gluten-Laktosefreie Nudeln	Dessert Becher -(Ei,M,KM,4)
Mittwoch	Rührei -(Ei) Kartoffelpüree -(KM) Rahmspinat -(KM,M)	Stampfkartoffeln (vegan) Gemüse Laktose-Glutenfrei (vegan)	Götterspeise -(N,Ei,M,S,G,4) Vanillesoße -(KM,M,S,N)
Donnerstag	Fischstäbchen -(F,Wz,G,1) Salzkartoffeln Gemüserahmsauce -(KM,M,4) Rohkost	vegetarische Nuggets -(G,Wz,5,H) Fischfilet natur Soße Laktose-Glutenfrei (vegan)	Sahnepudding Karamel -(M,KM,N,Wz)
Freitag	Geflügelleberkäse -(3,5,6) Bratensoße -(4) mini Kartoffelklöße -(G) Möhren Salat	veganer Hackbraten -(Sel,H,SG) Salzkartoffeln	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