

| <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