

<b>KW04</b>	<b>20.01.2025</b>	<b>24.01.2025</b>		<b>Tel.:02158/5221</b>
<b>Tag</b>	<b>Menü1</b>	<b>Menü2**</b>	<b>Allergiker (Laktose/Gluten)</b>	<b>Dessert/Obstkorb*,***</b>
Montag	Currywurst Geflügel -(Sen,Sel,3) Brotkorb -(G,Sel) Eisbergsalat mit Dressing	vegetarische Bratwurst -(Ei, Sel, Wz,H,S, 3)	Brötchen (Gluten-Laktosefrei)	Joghurt mit Schokoladenraspeln -(M,KM,Wz)
Dienstag	Rührei -(Ei) Kartoffelpüree -(KM) Rahmspinat -(M,KM)		Stampfkartoffeln (vegan) Gemüse Laktose-Glutenfrei (vegan) -(S)	Vanille Pudding -(Ei,KM,S,G,Wz,N,4)
Mittwoch	Geflügelleberkäse -(3,5,6) Bratensoße -(4) Schmorkartoffeln Ampelsalat	veganer Hackbraten -(Sel,H,S,G)		Milchreis -(KM,M)
Donnerstag	Käsetortellini -(Wz,Ei,M,KM,S) Tomatensoße Möhren Salat		Gluten,-Laktosefreie Nudeln	Milchschnitte -(Ei,G,M,Wz)
Freitag	Kaiserschmarrn -(Ei,G,KM,Wz) Vanillesoße -(KM,M,S,N)	Rösti Laktose- Glutenfrei (vegan) Kräuterquark -(KM) Rohkost	Rösti Laktose- Glutenfrei (vegan) Soße Laktose-Glutenfrei (vegan) -(S) 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*

*\*\*Menü2 ist automatisch auch immer die Vegetarische Alternative*

*\*\*An Tagen mit Süßhauptspeise kann nur für die gesamte Einrichtung entweder Menü1 oder "alternative" bestellt werden*

