

KW05	27.01.2025	31.01.2025		Tel.:02158/5221
Tag	Menü1	Menü2**	Allergiker (Laktose/Gluten)	Dessert/Obstkorb*,***
Montag	Hühnerfrikassee -(KM,M,4,H) Butterreis (vegan) Erbsen mit Möhren -(H)	Tofuragout -(S)	Tofuragout -(S)	Stückobst
Dienstag	Schupfnudeln -(Ei, Wz,G) Tomatensoße Pfannengemüse			Joghurt Pfirsich Maracuja -(M,KM,Wz)
Mittwoch	Butter Spätzle (Wz,Ei,S) Käsesoße -(KM,M,H,4) Tomaten- Gurkensalat		Gluten,-Laktosefreie Nudeln Soße Laktose-Glutenfrei (vegan) -(S)	Zitronenpudding -(Ei,KM,S,G,Wz,N,4)
Donnerstag	Chicken Nuggets -(M,Sel,Wz,S) Kartoffelpüree -(KM) Paprikastreifen in Rahmsoße -(KM,M,Wz,H)	vegetarische Nuggets -(G,Wz,5,H)	Putenstreifen Stampfkartoffeln (vegan) Gemüse Laktose-Glutenfrei (vegan) -(S)	Götterspeise -(N,Ei,M,S,G,4) Vanillesoße -(KM,M,S,N)
Freitag	Fischstäbchen -(F,Wz,G,1) Salzkartoffeln (vegan) Rahmkohlrabi -(M;KM)	Gemüsefrikadellen -(G,Wz,Ei)	Fischfilet natur Gemüse Laktose-Glutenfrei (vegan) -(S)	Dessert Becher -(Ei,M,KM,4)

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*

