

<b>KW06</b>	<b>03.02.2025</b>	<b>07.02.2025</b>		<b>Tel.:02158/5221</b>
<b>Tag</b>	<b>Menü1</b>	<b>Menü2 (vegetarisch)**</b>	<b>Allergiker (Laktose/Gluten)</b>	<b>Dessert/Obstkorb*,**</b>
Montag	Rindergulasch Salzkartoffeln (vegan) Gurkensalat (ohne Zwiebel)	Kartoffelgulasch -(Sel,4)		Joghurt mit Obst -(M,KM,Wz)
Dienstag	Kichererbsencurry mit Kokosmilch - (S,H) Butterreis (vegan) Rohkost			Schokoladen Pudding -(M,Ei,KM,N,S)
Mittwoch	Schnitzel Geflügel paniert -(G,Wz,Ei) Kartoffelpüree -(KM) Rahmwirsing -(M,KM)	Gemüseschnitzel paniert -(G,Wz,Ei,H,N)	Pute natur Stampfkartoffeln (vegan) Gemüse Laktose-Glutenfrei (vegan) -(S)	Apfel
Donnerstag	Spiralnudeln Vollkorn -(G,Wz,S) Blumenkohlrahmsoße -(M,KM,4) gemischter Salat mit Essig/Öl		Gluten,-Laktosefreie Nudeln Soße Laktose-Glutenfrei (vegan) -(S)	Götterspeise -(N,Ei,M,S,G,4) Vanillesoße -(KM,M,S,N)
Freitag	Kartoffelsuppe (veg) -( Sel,S) Brotkorb -(G,Sel)		Brötchen (Gluten-Laktosefrei)	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



Catering-Heiss

1: mit Konservierungsstoff, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit Geschmacksverstärker, 4: mit Farbstoff, 5: mit Phosphat, 6: beinhaltet Nitrite/Nitrate

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/Alternativbestellungen ist automatisch auch immer die Vegetarische Alternative

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

