

KW11	11.03.2024	15.03.2024	Tel.:02158/5221
Tag	Menü1	alternative**	Dessert/Obstkorb*
Montag	Pizza veg. (L, H, G, M, Wz, Ei, Se,H) Gurkentaler	Reibekuchen (Laktose- Glutenfrei)	Joghurt Banane -(M,KM,Wz)
Dienstag	Spiralnudeln Vollkorn -(G,S) Blumenkohlrahmsoße -(M,4)	Glutenfreie Nudeln Soße Laktose-Glutenfrei	Schokoladen Pudding -(M,KM)
Mittwoch	Fischstäbchen -(F,Wz,G,1) Kartoffelpüree -(KM) Rahmspinat -(M)	vegetarische Nuggets -(G,Wz,5,H) Fischfilet natur Salzkartoffeln Gemüse Laktosefrei	Stückobst
Donnerstag	Rindfleischburger Burgerbrötchen, Burgersoße - (Wz, Ei, Se, M) Tomate, Gurke, Salat Kartoffelecken	vegane Burger -(Sel,H,SG) Brötchen Gluten-Laktosefrei Soße Laktose-Glutenfrei	Götterspeise -(N,Ei,M,S,G,4) Vanillesoße -(KM,M)
Freitag	veganes Chili sin Carne -(H) Butterreis Eisbergsalat mit Dressing		gem. Fruchtjoghurt (Becher) -(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*

***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*

