

<u>KW9</u>	<u>26.02.2024</u>	<u>01.03.2024</u>	<u>Tel.:02158/5221</u>
<u>Tag</u>	<u>Menü1</u>	<u>alternative**</u>	<u>Dessert/Obstkorb*</u>
Montag	Hühnerfrikassee -(M,4,H) Erbsen mit Möhren Butterreis	Tofuragout Laktosefrei -(S)	Joghurt mit Schokoladenraspeln -(M,KM,Wz)
Dienstag	Spiralnudeln Vollkorn -(G,S) Gemüserahmsoße -(M,4) Eisbergsalat mit Dressing	Glutenfreie Nudeln Soße Laktose-Glutenfrei	Götterspeise -(N,Ei,M,S,G,4) Vanillesoße -(KM,M)
Mittwoch	Omelett -(Ei,KM) Salzkartoffeln Rahmkohlrabi -(M)	Rührei - (Ei) Soße Laktose-Glutenfrei Gemüse Laktosefrei	Schokoladen Pudding -(M,KM)
Donnerstag	Schnitzel geflügel paniert -(G,Wz,Ei) Bratensoße -(4) Schupfnudeln -(Ei, Wz,G) Ampelsalat	Gemüsefrikadellen -(G,Wz,Ei) Putenschnitzel natur Salzkartoffeln	gem. Fruchtjoghurt (Becher) -(M,KM,4)
Freitag	Fischstäbchen -(F,Wz,G,1) Kartoffelpüree -(KM) Ketchup -(G, Sen) Gurkentaler (Rohkost)	vegetarische Nuggets -(G,Wz,5,H) Fischfilet natur 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*

***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