

<b>KW25</b>	<b>17.06.2024</b>	<b>21.06.2024</b>	<b>Tel.:02158/5221</b>
<b>Tag</b>	<b>Menü1</b>	<b>alternative**</b>	<b>Dessert/Obstkorb*,***</b>
Montag	Bolognese (Rind) -(Ei,H) Spiralnudeln Vollkorn -(G,S) Gurkentaler (Rohkost)	Tomatensoße Glutenfreie Nudeln	Joghurt Pfirsich Maracuja -(M,KM,Wz)
Dienstag	Butter Spätzle (Wz,Ei,S) Käsesoße -(KM,M,H,4) Erbsen mit Möhren	Glutenfreie Nudeln Soße Laktose-Glutenfrei	Götterspeise -(N,Ei,M,S,G,4) Vanillesoße -(KM,M)
Mittwoch	Geflügelrostbratwurst -(5,6) Bratensoße -(4) Salzkartoffeln Möhren Salat	vegetarische Bratwurst -(Ei, Sel, Wz,H, 3)	Vanille Pudding -(Ei,KM,G,Wz,4)
Donnerstag	Kaiserschmarrn -(Ei,G,KM,Wz,S) Vanillesoße -(KM,M)	Rösti (Laktose- Glutenfrei) Kräuterquark -(KM) Rohkost	Stückobst
Freitag	Fischfilet paniert -(F,G,Wz,Ei) Kräuterrahmsoße -(M) Kartoffel-Möhrengemüse	vegetarische Nuggets -(G,Wz,5,H) Fischfilet natur Soße Laktose-Glutenfrei	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

\*\*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