

KW26	24.06.2024	28.06.2024	Tel.:02158/5221
Tag	Menü1	alternative**	Dessert/Obstkorb*,***
Montag	Geflügelgeschnetzeltes "Gyros-Rahm" -(M,4) Butterreis Erbsen	Tofuragout Laktosefrei -(S)	Joghurt mit Obst -(M,KM,Wz)
Dienstag	Kichererbsencurry mit Kokosmilch - (S,H) Salzkartoffeln Rohkost		Schokoladen Pudding -(M,KM)
Mittwoch	Chicken Nuggets -(M,Sel,Wz) Kartoffelpüree -(KM) Paprikastreifen in Rahmsoße -(M,Wz,H)	vegetarische Nuggets -(G,Wz,5,H) Pute natur Salzkartoffeln Gemüse (Laktose-Glutenfrei)	Götterspeise -(N,Ei,M,S,G,4) Vanillesoße -(KM,M)
Donnerstag	Käsetortellini -(Wz,Ei,M,Sen,S,Se,Sel) Tomatensoße Gurkensalat (ohne Zwiebel)	Glutenfreie Nudeln	Stückobst
Freitag	Blumenkohlcremesuppe -(L, Ei, G,S, M) Brotkorb -(G,Sel)	Suppe Gluten-Laktosefrei 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

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

