

KW27	01.07.2024	05.07.2024	Tel.:02158/5221
Tag	Menü1	alternative**	Dessert/Obstkorb*,***
Montag	Geflügelgeschnetzeltes "Paprikastreifen" -(M,4) Butterreis Karottenscheiben gegart	Tofuragout Laktosefrei -(S)	Joghurt Banane -(M,KM,Wz)
Dienstag	Spiralnudeln Vollkorn -(G,S) Gemüserahmsoße -(M,4) Ampelsalat	Glutenfreie Nudeln Soße Laktose-Glutenfrei	Grießpudding -(M,KM,Wz)
Mittwoch	Geflügel Frikadellen -(Ei,G,Sen,Wz) Bratensoße -(4) Kartoffel-Wirsinggemüse	Gemüsefrikadellen -(G,Wz,Ei) Pute natur	Dessert Becher -(Ei,M,KM,4)
Donnerstag	Fischstäbchen -(F,Wz,G,1) Kartoffelpüree -(KM) Rahmspinat -(M)	vegetarische Nuggets -(G,Wz,5,H) Salzkartoffeln Gemüse (Laktose-Glutenfrei)	Götterspeise -(N,Ei,M,S,G,4) Vanillesoße -(KM,M)
Freitag	Eierpfannkuchen -(Ei,KM,Wz) Apfelmus Gurkentaler (Rohkost)	Reibekuchen (Laktose- Glutenfrei) Apfelmus Gurkentaler (Rohkost)	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

*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