

<u>KW17</u>	<u>21.04.2025</u>	<u>25.04.2025</u>		<u>Tel.:02158/5221</u>
<u>Tag</u>	<u>Menü1</u>	<u>Menü2 (vegetarisch)**</u>	<u>Allergiker (Laktose/Gluten)</u>	<u>Dessert/Obstkorb*,**</u>
Montag	Ostermontag	Ostermontag	frohe	Ostern
Dienstag	Geflügelgeschnetzeltes „Paprika“ -(KM,M,4) Butterreis (vegan) Erbsen -(H)	Tofuragout -(S)	Fleisch KM,-Laktose,-Glutenfrei -(S)	Joghurt Mango -(M,KM,Wz)
Mittwoch	Spiralnudeln Vollkorn -(G,Wz,S) Gemüserahmsoße -(M,KM,4) gemischter Salat mit Essig/Öl		Gluten,-Laktosefreie Nudeln Soße Laktose-Glutenfrei (vegan) -(S)	Dessert Becher -(Ei,M,KM,4)
Donnerstag	Kaiserschmarrn -(Ei,G,KM,Wz) Vanillesoße -(KM,M,S,N)	Rösti Laktose- Glutenfrei (vegan) Gurkentaler (Rohkost) Kräuterquark -(KM)	Rösti Laktose- Glutenfrei (vegan) Gurkentaler (Rohkost) Soße Laktose-Glutenfrei (vegan) -(S)	Stückobst
Freitag	Tomatensuppe mit Reis -(L,S) Brotkorb -(G,Sel)		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

**Menü2 ist automatisch auch immer die Vegetarische Alternative

**An rein vegetarischen Tagen kann nur für die gesamte Einrichtung entweder Menü1 oder Menü2 bestellt werden (Ausnahme weiterführende Schule)

