

KW18	28.04.2025	02.05.2025		Tel.:02158/5221
Tag	Menü1	Menü2 (vegetarisch)**	Allergiker (Laktose/Gluten)	Dessert/Obstkorb*,***
Montag	Rindergulasch Salzkartoffeln (vegan) gemischtes Gemüse gedämpft	Gemüsegulasch Salzkartoffeln (vegan) gemischtes Gemüse gedämpft		Dessert Becher -(Ei,M,KM,4)
Dienstag	Dinkel Penne -(G,Ei,S) Kräuterrahmsoße -(M,KM) Rohkost		Gluten,-Laktosefreie Nudeln Soße Laktose-Glutenfrei (vegan) -(S)	Milchreis -(KM,M)
Mittwoch	Cordon bleu Geflügel -(M,KM,Ei,S,Sel,Wz,6) Kartoffelpüree -(KM) Rahmkohlrabi -(M;KM)	Gemüseschnitzel paniert -(G,Wz,Ei,H,N) Kartoffelpüree -(KM) Rahmkohlrabi -(M;KM)	Pute natur Stampfkartoffeln (vegan) Gemüse Laktose-Glutenfrei (vegan) -(S)	Stückobst
Donnerstag	01. Mai	Feiertag	01. Mai	
Freitag	Kichererbsencurry mit Kokosmilch - (S,H) Butterreis (vegan) Gurkensalat (ohne Zwiebel)			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)

