KW35	25.08.2025	29.08.2025		Tel.:02158/5221
Tag	**Menü1**	**Menü2 (vegetarisch)****	**Allergiker (Laktose/Gluten)**	**Dessert/Obstkorb*,*****
Montag	Hühnerfrikassee -(KM,M,4,H) Erbsen mit Möhren -(H) Butterreis (vegan)	Tofuragout -(S) Erbsen mit Möhren -(H) Butterreis (vegan)	Fleisch KM,-Laktose,-Glutenfrei -(S)	Joghurt mit Schokoladenraspeln -(M,KM,Wz)
Dienstag	Butter Spätzle (Wz,Ei,S) Käsesoße -(KM,M,H,4) Pfannengemüse -(H)		Gluten,-Laktosefreie Nudeln Soße Laktose-Glutenfrei (vegan) -(S)	Götterspeise -(N,Ei,M,S,G,4) Vanillesoße -(KM,M,S,N)
Mittwoch	Currywurst Geflügel -(Sen,Sel,3) Bratkartoffeln gemischter Salat mit Essig/Öl	vegetarische Bratwurst -(Ei, Sel, Wz,H,S, 3) Bratkartoffeln gemischter Salat mit Essig/Öl		Stückobst
Donnerstag	Schupfnudeln -(Ei, Wz,G) Tomatensoße Möhren Salat	Butter Spätzle (Wz,Ei,S) Käsesoße -(KM,M,H,4) Pfannengemüse -(H)	Gluten,-Laktosefreie Nudeln	Milchreis -(KM,M)
Freitag	Blumenkohlcremesuppe -(L, Ei, G,S, M,KM) Brotkorb -(G,Sel)		Suppe Gluten-Laktosefrei (vegan) -(S) 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)*

DE
NW 50600
EG