

<u>KW40</u>	<u>29.09.2025</u>	<u>03.10.2025</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	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		Joghurt Pfirsich Maracuja -(M,KM,Wz)
Dienstag	Butter Spätzle (Wz,Ei,S) Kürbissoße -(M,KM,4) Pfannengemüse -(H)		Gluten,-Laktosefreie Nudeln Soße Laktose-Glutenfrei (vegan) -(S)	Götterspeise -(N,Ei,M,S,G,4) Vanillesoße -(KM,M,S,N)
Mittwoch	Kichererbsencurry mit Kokosmilch - (S,H) Butterreis (vegan) Möhren Salat	Butter Spätzle (Wz,Ei,S) Kürbissoße -(M,KM,4) Pfannengemüse -(H)		Grießpudding -(M,KM,N,Wz)
Donnerstag	Fischfilet paniert -(F,Wz,G) Kartoffelpüree -(KM) Rahmspinat -(M,KM)	Gemüseschnitzel paniert -(G,Wz,Ei,H,N) Kartoffelpüree -(KM) Rahmspinat -(M,KM)	Fischfilet natur Stampfkartoffeln (vegan) Soße Laktose-Glutenfrei (vegan) -(S)	Stückobst
Freitag	Feiertag	Feiertag	Feiertag	Feiertag

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)

