

<u>KW42</u>	<u>13.10.2025</u>	<u>17.10.2025</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	Bolognese (Geflügel) -(Ei,H,Sel,Wz) Spaghetti BIO-Vollkorn -(Ei,G,S) gemischter Salat mit Essig/Öl	vegane Bolognese -(Sel,H)	vegane Bolognese -(Sel,H)	Frucht-Quarkspeise -(M,KM,Wz)
Dienstag	Rührei - (Ei) Kartoffelpüree -(KM) Blattspinat in Rahm -(M,KM)		Stampfkartoffeln (vegan) Gemüse Laktose-Glutenfrei (vegan) -(S)	Götterspeise -(N,Ei,M,S,G,4) Vanillesoße -(KM,M,S,N)
Mittwoch	Fischfilet paniert -(F,Wz,G) Butterreis (vegan) Kräuterrahmsoße -(M,KM) Rohkost	Gemüseschnitzel paniert -(G,Wz,Ei,H,N)	Fischfilet natur Soße Laktose-Glutenfrei (vegan) -(S)	Vanille Pudding -(Ei,KM,S,G,Wz,N,4)
Donnerstag	Gnocchis -(Ei) Tomatensoße Rahmsoße -(M,KM,4) Mix-Gemüse (vegan)			Milchschnitte -(Ei,G,M,Wz)
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)

