

<u>KW52</u>	<u>22.12.2025</u>	<u>26.12.2025</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	Geflügelragout Curry -(KM,M,4) Butterreis (vegan) Erbsen mit Möhren -(H)	Tofuragout -(S) Butterreis (vegan) Erbsen mit Möhren -(H)	Fleisch KM,-Laktose,-Glutenfrei -(S)	Dessert Becher -(Ei,M,KM,4)
Dienstag	Käsetortellini -(Wz,Ei,M,KM,S) Tomatensoße Gurkentaler (Rohkost)		Gluten,-Laktosefreie Nudeln	Stückobst
Mittwoch	Heiligabend	Heiligabend		
Donnerstag	1. Weihnachtsfeiertag	1. Weihnachtsfeiertag		
Freitag	2. Weihnachtsfeiertag	2. Weihnachtsfeiertag		

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)

