

KW06	02.02.2026	06.02.2026		Tel.:02158/5221
Tag	Menü1	Menü2 (vegetarisch)**	Allergiker (Laktose/Gluten)	Dessert/Obstkorb*,***
Montag	Currywurst Geflügel -(Sen,Sel,3) Kartofelscheiben "Ofen" Pfannengemüse -(H)	vegetarische Bratwurst -(Ei, Sel, Wz,H,S, 3) Kartofelscheiben "Ofen" Pfannengemüse -(H)		Joghurt Banane -(M,KM,Wz)
Dienstag	Käsetortellini -(Wz,Ei,M,KM,S) Tomaten- Tunfischsoße - (F) Rohkost	Käsetortellini -(Wz,Ei,M,KM,S) Tomatensoße Rohkost	Gluten,-Laktosefreie Nudeln	Milchreis -(KM,M)
Mittwoch	Omelett -(Ei) Kartoffel-Wirsinggemüse Rahmsoße -(M,KM,4)	Käsetortellini -(Wz,Ei,M,KM,S) Tomaten- Tunfischsoße - (F) Rohkost		Götterspeise -(N,Ei,M,S,G,4) Vanillesoße -(KM,M,S,N)
Donnerstag	Chicken Nuggets -(M,Sel,Wz,S) Kartoffelpüree -(KM) Paprikastreifen in Rahmsoße -(KM,M,Wz,H)	vegetarische Nuggets -(G,Wz,5,H) Kartoffelpüree -(KM) Paprikastreifen in Rahmsoße -(KM,M,Wz,H)	Pute natur Stampfkartoffeln (vegan) Gemüse Laktose-Glutenfrei (vegan) -(S)	Stückobst
Freitag	veganes Chili sin Carne -(H) Vollkornreis Gurkentaler (Rohkost)			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)

