

<b>KW07</b>		<b>09.02.2026</b>	<b>13.02.2026</b>		<b>Tel.:02158/5221</b>
<b>Tag</b>	<b>Menü1</b>		<b>Menü2 (vegetarisch)**</b>	<b>Allergiker (Laktose/Gluten)</b>	<b>Dessert/Obstkorb*,***</b>
Montag	Hühnerfrikassee -(KM,M,4,H) Butterreis (vegan) Erbsen mit Möhren -(H)		Tofuragout -(S) Butterreis (vegan) Erbsen mit Möhren -(H)	Fleisch KM,-Laktose,-Glutenfrei -(S)	Joghurt Erdbeere -(M,KM,Wz)
Dienstag	Spiralnuedeln BIO-Vollkorn -(G,Wz,S) Gemüserahmsoße -(M,KM,4) Gurkensalat (ohne Zwiebel)			Gluten,-Laktosefreie Nudeln Soße Laktose-Glutenfrei (vegan) -(S)	Grießpudding -(M,KM,N,Wz)
Mittwoch	Reibekuchen -(Ei,Wz) Apfelmus		Spiralnuedeln BIO-Vollkorn -(G,Wz,S) Gemüserahmsoße -(M,KM,4) Gurkensalat (ohne Zwiebel)	Rösti Laktose- Glutenfrei (vegan)	Schokoladen Pudding -(KM)
Donnerstag	Geflügel Bockwurst -(Sel,3,5) Brotkorb -(G,Sel) Rohkost		vegetarische Bratwurst -(Ei, Sel, Wz,H,S, 3) Brotkorb -(G,Sel) Rohkost		Dessert Stückware -(Ei,M,KM,4)
Freitag	Kartoffelsuppe (veg) -( Sel,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



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)

