

<u>KW08</u>	<u>16.02.2026</u>	<u>20.02.2026</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	Rosenmontag	Rosenmontag	Rosenmontag	Rosenmontag
Dienstag	Tomatensuppe mit Reis -(L,S) Brotkorb -(G,Sel)		Brötchen (Gluten-Laktosefrei)	Dessert Becher -(Ei,M,KM,4)
Mittwoch	Fischfilet paniert -(F,Wz,G) Salzkartoffeln (vegan) Blumenkohl in Rahmsoße -(M;KM)	Gemüseschnitzel paniert -(G,Wz,Ei,H,N) Salzkartoffeln (vegan) Blumenkohl in Rahmsoße -(M;KM)	Fischfilet natur  Blumenkohl	Stückobst
Donnerstag	Geflügel Frikadellen -(Ei,G,Sen,Wz) Bratensoße -(4) Kartoffel-Möhrengemüse	Gemüsefrikadellen -(G,Wz,Ei) Bratensoße -(4) Kartoffel-Möhrengemüse	Pute natur	Schokoladen Pudding -(KM)
Freitag	Eierpfannkuchen -(Ei,KM,Wz) Apfelmus	Rösti Laktose- Glutenfrei (vegan) Kräuterquark -(KM) Rohkost	Rösti Laktose- Glutenfrei (vegan)	Stückobst

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)

