

<u>KW14</u>	<u>30.03.2026</u>	<u>03.04.2026</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	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 mit Schokoladenraspeln -(M,KM,Wz)
Dienstag	Dinkel Penne-BIO -(G,S) Kräuterrahmsoße -(M,KM) gemischter Salat mit Essig/Öl		Gluten,-Laktosefreie Nudeln Soße Laktose-Glutenfrei (vegan) -(S)	Grießpudding -(M,KM,N,Wz)
Mittwoch	Fischfilet paniert -(F,Wz,G) Kartoffelpüree -(KM) Rahmspinat -(M,KM)	Gemüseschnitzel paniert -(G,Wz,Ei,H,N) Kartoffelpüree -(KM) Rahmspinat -(M,KM)	Fischfilet natur Stampfkartoffeln (vegan) Gemüse Laktose-Glutenfrei (vegan) -(S)	Vanille Pudding -(KM)
Donnerstag	Eierpfannkuchen -(Ei,KM,Wz) Apfelmus	Rösti Laktose- Glutenfrei (vegan) Kräuterquark -(KM) Gurkentaler (Rohkost)	Rösti Laktose- Glutenfrei (vegan)	Stückobst
Freitag				

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)

