

KW18	27.04.2026	01.05.2026		Tel.:02158/5221
Tag	Menü1	Menü2 (vegetarisch)**	Allergiker (Laktose/Gluten)	Dessert/Obstkorb*,***
Montag	Currywurst Geflügel -(Sen,Sel,3) Kartofelscheiben "Ofen" gemischter Salat mit Essig/Öl	vegetarische Bratwurst -(Ei, Sel, Wz,H,S, 3) Kartofelscheiben "Ofen" gemischter Salat mit Essig/Öl		Joghurt mit Schokoladenraspeln -(M,KM,Wz)
Dienstag	Kaiserschmarrn -(Ei,G,KM,Wz) Apfelmus	Rösti Laktose- Glutenfrei (vegan) Kräuterquark -(KM) Gurkentaler (Rohkost)	Rösti Laktose- Glutenfrei (vegan) Soße Laktose-Glutenfrei (vegan) -(S)	Stückobst
Mittwoch	Käsetortellini -(Wz,Ei,M,KM,S) Tomatensoße Erbsen -(H)		Gluten,-Laktosefreie Nudeln	Vanille Pudding -(KM)
Donnerstag	Pulled Turkey Brotkorb -(G,Sel) Krautsalat Soßen/Dips - (Ei, Sel, Sen,H)	veganer Hackbraten -(Sel,H,S,G) Brotkorb -(G,Sel) Krautsalat Soßen/Dips - (Ei, Sel, Sen,H)	Brötchen (Gluten-Laktosefrei)	Dessert Becher -(Ei,M,KM,4)
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)

