

<b>KW19</b>	<b>04.05.2026</b>	<b>08.05.2026</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	Putengulasch in dunkler Soße Salzkartoffeln (vegan) Möhren Salat	Kartoffelgulasch -(Sel,4) Salzkartoffeln (vegan) Möhren Salat		Milchreis -(KM,M)
Dienstag	veganes Chili sin Carne Butterreis (vegan) Rohkost			Schokoladen Pudding -(KM)
Mittwoch	Spiralnudeln BIO-Vollkorn -(G1) Gemüserahmsoße -(M,KM,4) Pfannengemüse		Glutenfreie Nudeln Soße Laktose (vegan) -(S)	Frucht-Quarkspeise -(M,KM,G1)
Donnerstag	Fischfilet paniert -(F,G1) Kartoffelpüree -(KM) Blattspinat in Rahm -(M,KM)	Gemüseschnitzel paniert -(G1,Ei) Kartoffelpüree -(KM) Blattspinat in Rahm -(M,KM)	Fischfilet natur Stampfkartoffeln (vegan) Gemüse Laktosefrei (vegan) -(S)	Stückobst
Freitag	Erbsensuppe veg. -(S) Brotkorb -(G1,Se)		Brötchen Glutenfrei	Dessert Becher -(Ei,M,KM,4)

Allergene: Ei:Ei, F:Fisch, KM:Kuhmilch, M:Laktose, Sel:Sellerie, Sen:Senf, H:Hülsenfrüchte, E: Erdnüsse, S:Soja, Se:Sesam, L:Lupine, F:Fische  
G1Weizen, G2Roggen, G3Gerste, G4Hafer, G5Dinkel, N1Erdnüsse, N2Madeln, N3Walnüsse

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)

