

<u>KW21</u>	<u>18.05.2026</u>	<u>22.05.2026</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	Geflügelrostbratwurst -(5,6) Bratensoße -(4) Kartoffelpüree -(KM) Bohnensalat	vegetarische Bratwurst -(Ei, Sel, G1,S, 3) Bratensoße -(4) Kartoffelpüree -(KM) Bohnensalat		Vanille Pudding -(KM)
Dienstag	Schupfnudeln -(Ei, G1) Ratatouille Gemüse in Tomatensoße		Glutenfreie Nudeln	Dessert Stückware -(Ei,M,KM,4)
Mittwoch	Kichererbsencurry mit Kokosmilch - (S) Salzkartoffeln (vegan) Gurkensalat (ohne Zwiebel)			Stückobst
Donnerstag	Cevapcici Geflügel -(G1,M,Ei) Butterreis (vegan) Paprikastreifen in Rahmsoße -(KM,M)	vegetarische Falafel -(G1,Sen,S,Se,1) Butterreis (vegan) Paprikastreifen in Rahmsoße -(KM,M)	Pute natur	Joghurt Pfirsich Maracuja -(M,KM,G1)
Freitag	Nudelaufauf mit Broccoli -(Ei, G1, M,KM) Rohkost Kräuterquark -(KM)		Nudelaufauf Gluten und Laktosefrei	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)

