

<u>KW22</u>	<u>25.05.2026</u>	<u>29.05.2026</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				
Dienstag	Blumenkohlcremesuppe -(L, Ei, G,S, M,KM) Brotkorb -(G1,Se)		Suppe Gluten-Laktosefrei (vegan) -(S)	Dessert Becher -(Ei,M,KM,4)
Mittwoch	Spiralnudeln BIO-Vollkorn -(G1) Gemüserahmsoße -(M,KM,4) Rohkost Kräuterquark -(KM)		Glutenfreie Nudeln Soße Laktosefrei (vegan) -(S)	Schokoladen Pudding -(KM)
Donnerstag	Fischfilet paniert -(F,G1) Kartoffelpüree -(KM) Spargelragout-(M;KM)	Gemüseschnitzel paniert -(G1,Ei) Kartoffelpüree -(KM) Spargelragout-(M;KM)	Fischfilet natur Stampfkartoffeln (vegan) Gemüse Laktosefrei (vegan) -(S)	Stückobst
Freitag	Reibekuchen -(Ei,Wz) Apfelmus Gurkentaler (Rohkost)		Rösti Laktose- Glutenfrei (vegan)	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)

