

<u>KW31</u>	<u>27.07.2026</u>	<u>31.07.2026</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	Currywurst Geflügel -(Sen,Sel,3) Butterreis (vegan) gemischter Salat mit Essig/Öl	vegetarische Bratwurst -(Ei, Sel, G1,S, 3) Butterreis (vegan) gemischter Salat mit Essig/Öl		Schokoladen Pudding -(KM)
Dienstag	Käsetortellini -(Wz,Ei,M,KM,S) Tomatensoße Erbsen -(H)	Käsetortellini -(Wz,Ei,M,KM,S) Tomatensoße Erbsen -(H)	Glutenfreie Nudeln	Joghurt Erdbeere -(M,KM)
Mittwoch	vegane Bällchen in Tomatensoße -(S) Vollkornreis Gurkentaler (Rohkost) Kräuterquark -(KM)		Soße Laktosefrei (vegan) -(S)	Vanille Pudding -(KM)
Donnerstag	Fischfilet natur in Kräuterrahmsoße -(KM,M) Kartoffelpüree -(KM) Ampelsalat	Gemüseschnitzel paniert -(G1,Ei) Kartoffelpüree -(KM) Ampelsalat	Fischfilet natur Soße Laktosefrei (vegan) -(S) Stampfkartoffeln (vegan)	Dessert Becher -(Ei,M,KM,4)
Freitag	Kaiserschmarrn -(Ei,G,KM,Wz) Apfelmus		Gluten/Laktosefreies	Stückobst

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, N4 Pinienkerne

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)

