

<u>KW32</u>	<u>03.08.2026</u>	<u>07.08.2026</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	Bolognese (Geflügel) -(Ei,H,Sel) Spaghetti BIO-Vollkorn -(G,S) Eisbergsalatmix mit Joghurtdressing (KM)	vegane Bolognese -(Sel,H) Spaghetti BIO-Vollkorn -(G,S) Eisbergsalatmix mit Joghurtdressing (KM)	Glutenfreie Nudeln Soße Laktosefrei (vegan) -(S)	Milchreis -(KM,M)
Dienstag	veganes Chili sin Carne Butterreis (vegan) Rohkost Kräuterquark -(KM)		Soße Laktosefrei (vegan) -(S)	Joghurt mit Obst -(M,KM)
Mittwoch	Gnocchiauflauf in Tomatensoße -(Ei, Wz) Erbsen mit Möhren			Grießpudding -(M,KM,G1)
Donnerstag	Chicken Nuggets -(M,Sel,Wz,S) Kartoffelpüree -(KM) Rahmspinat -(M,KM)	Vegi Nuggets -(G1,Ei) Kartoffelpüree -(KM) Rahmspinat -(M,KM)	Pute natur Stampfkartoffeln (vegan) Gemüse Laktosefrei (vegan) -(S)	Stückobst
Freitag	Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln 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, 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)

