

<u>KW33</u>	<u>10.08.2026</u>	<u>14.08.2026</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	Rindergulasch Salzkartoffeln (vegan) gemischter Salat mit Essig/Öl	Gemüsegulasch Salzkartoffeln (vegan) gemischter Salat mit Essig/Öl		Schokoladen Pudding -(KM)
Dienstag	Käsetortellini -(Wz,Ei,M,KM,S) Tomatensoße Erbsen -(H)		Glutenfreie Nudeln	Donuts -(G1, M, S)
Mittwoch	Reibekuchen -(Ei,Wz) Apfelmus Rohkost Kräuterquark -(KM)		Rösti Laktose- Glutenfrei (vegan) Soße Laktosefrei (vegan) -(S)	Frucht-Quarkspeise -(M,KM,G1)
Donnerstag	Hähnchenspieß Kartoffelpüree -(KM) Paprikastreifen in Rahmsoße -(KM,M)	vegetarische Nuggets -(G,Wz,5,H) Kartoffelpüree -(KM) Paprikastreifen in Rahmsoße -(KM,M)	Stampfkartoffeln (vegan) Gemüse Laktosefrei (vegan) -(S)	Stückobst
Freitag	Kaiserschmarrn -(Ei,G,KM,Wz) Fruchtkompott "warm" (separat)		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, N2Mandeln, 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)

