

KW39	21.09.2026	25.09.2026		Tel.:02158/5221
Tag	Menü1	Menü2 (vegetarisch)**	Allergiker (Laktose/Gluten)	Dessert/Obstkorb*, **
Montag	Geflügelrostbratwurst -(5,6) Bratensoße -(4) Salzkartoffeln (vegan) Eisbergsalatmix mit Joghurtdressing (KM)	vegetarische Bratwurst -(Ei, Sel, G1,S, 3) Bratensoße -(4) Salzkartoffeln (vegan) Eisbergsalatmix mit Joghurtdressing (KM)	Soße Laktosefrei (vegan) -(S)	Schokoladen Pudding -(KM)
Dienstag	Käsetortellini -(Wz,Ei,M,KM,S) Tomatensoße Rohkost Kräuterquark -(KM)		Glutenfreie Nudeln Soße Laktosefrei (vegan) -(S)	Joghurt Banane -(M,KM)
Mittwoch	Fischstäbchen -(F,Wz,G,1) Kartoffelpüree -(KM) Rahmspinat -(M,KM)	vegetarische Nuggets -(G,Wz,5,H) Kartoffelpüree -(KM) Rahmspinat -(M,KM)	Fischfilet natur	Grießpudding -(M,KM,G1)
Donnerstag	Kaiserschmarrn -(Ei,G,KM,Wz) Apfelmus		Milchreis "warm" -Laktosefrei Glutenfrei	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)

