KW47	16.11.2026	20.11.2026		Tel.:02158/5221
Tag	**Menü1**	**Menü2 (vegetarisch)****	**Allergiker (Laktose/Gluten)**	**Dessert/Obstkorb*,*****
Montag	Putengulasch in dunkler Soße Salzkartoffeln (vegan) Eisbergsalatmix mit Joghurtdressing (KM)	Gemüsegulasch Salzkartoffeln (vegan) Eisbergsalatmix mit Joghurtdressing (KM)		Vanille Pudding -(KM)
Dienstag	Dinkel Penne-BIO -(G1,G5,S) Blumenkohlrahmsoße -(M,KM,4) Fingermöhrchen gedämpft		Glutenfreie Nudeln Soße Laktosefrei (vegan) -(S)	Donuts -(G1, M, S)
Mittwoch	Kaiserschmarrn -(Ei,G,KM,Wz) Fruchtkompott "warm"		Milchreis "warm" -Laktosefrei Glutenfrei	Stückobst
Donnerstag	Fischfilet natur in Kräterrahmsoße -(KM,M) Kartoffelpüree -(KM) Ampelsalat	Gemüseschnitzel paniert -(G1,Ei) Kartoffelpüree -(KM) Ampelsalat	Fischfilet in Laktosefreier Soße	Joghurt Banane -(M,KM)
Freitag	Nudelauflauf mit Broccoli -(Ei, G1, M,KM) Rohkost Kräuterquark -(KM)		Auflauf (Laktose-Glutenfrei) Soße Laktosefrei (vegan) -(S)	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

DE
NW 50600
EG

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)*