



vom 19.06 bis 23.06.2023

	 <b>Montag</b>	 <b>Dienstag</b>	 <b>Mittwoch</b>	 <b>Donnerstag</b>	 <b>Freitag</b>
<b>Menü 1</b>	<b>Bio Nudeln mit</b>	<b>Hausgebackener</b>	<b>Vegetarischer Tag</b>		
<b>Tagesgericht</b>	<b>Bolognese Soße</b>	<b>Leberkäse</b>	<b>Schupfnudelpfanne</b>	<b>Rinderragout</b>	<b>Spanische Paella</b>
			<b>mit Gemüse, Soße</b>	<b>mit Paprika</b>	<b>mit Seelachs und Huhn</b>
<b>Beilage 1</b>	<b>x</b>	<b>Kartoffelsalat</b>	<b>x</b>	<b>Spätzle</b>	<b>x</b>
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	a.1, C	7, J	a.1, C, G	a.1, C, I, 3	N, D, B
<b>Schweinefleischfrei</b>		<b>Putenleberkäse</b>			
<b>Menü 2</b>	<b>Auflauf mit Broccoli</b>	<b>Amerikanische Pfannkuchen</b>	<b>Rahmsoße mit</b>	<b>Spanischer</b>	<b>Kloß</b>
<b>Vegetarisch</b>	<b>und Mozzarella</b>	<b>mit Bio Apfelmus</b>	<b>Zucchini</b>	<b>Kichererbseneintopf</b>	<b>mit Champignonsoße</b>
<b>Beilage 2</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>Polenta</b>	<b>Baguette</b>	<b>x</b>
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	a.1, C, G	a.1, C, G	a.1, G	a.1, I	a.1, a.2, 2, 3, G
<b>Tagesbeilage</b>	<b>Bunter Salat Joghurdressing</b>	<b>Bio Pudding oder Paprikacremesuppe</b>	<b>Aprikose</b>	<b>Rohkostsalat mit Mais</b>	<b>Eis</b>
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	J, C, G	a.1, G		I	a.1, G

Zusatzstoffe &amp; Allergene laut Aushang

Menü 1 = ohne Schweinefleisch (Domuz Etinden Değil)

Menü 2 = Vegetarisch

Änderungen vorbehalten

 Biozutaten:  
 DE-ÖKO-001


Das gesamte Küchenteam der CATERING TOLERANZ wünscht Ihnen einen guten Appetit !