




vom 13 - 17.01.2025

	Vegetarischer Tag				
	Mo  Montag	Di  Dienstag	Mi  Mittwoch	Do  Donnerstag	Fr  Freitag
Menü 1	Nudeln	Frikadelle (Schweinefleisch)	Hähnchenschnitzel	Reispfanne mit Rind	Gemüseintopf mit Roten Linsen
Tagesgericht	mit Käsesoße	mit Rahmsoße	mit Ketchup	Gemüse und Soße	und Geflügelwiener
Beilage 1	x	Salzkartoffeln	Rösti	x	Brötchen
Allergene & Zusatzstoffe	G, C, a.1	a.1, C, G	a.1, G, C	G	a.1,a.2, 7.1
Schweinefleischfrei		Geflügelfrikadelle			
Menü 2	überbackener Kartoffel-	frisches Gemüse	Rahmspinat	Kaiserschmarr'n	Bio Vollkorn-Fusilli
Vegetarisch	Auflauf mit Bio Brokkoli	in Petersiliensoße	mit Bio Spinat	mit Apfelmus	mit Bio Tomatensoße
Beilage 2	x	Spätzle	Bratkartoffeln	x	Parmesan
Allergene & Zusatzstoffe	C, G	a.1, C, G	a.1, G	a.1, C, G	a.1, G
Tagesbeilage	Donut	Birnen Quark mit Schokoladenstückchen	Eisberg & Chinakohl, American Dressing	Banane oder Karottencremesuppe	Rohkostsalat mit Apfel
Allergene & Zusatzstoffe	a.1, C, G	G	J, C	G, a.1	I

Zusatzstoffe & Allergene laut Aushang

Menü 1 = ohne Schweinefleisch (Dormuz Etinden Değil)

Menü 2 = Vegetarisch

Änderungen vorbehalten

 Biozutaten:
 DE-OKO-001


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

	Mo  Montag	Di  Dienstag	Mi  Mittwoch	Do  Donnerstag	Fr  Freitag
Menü 1	Schinkennudeln (Schwein)	Frische Hähnchenkeule	Tortellini Ricotta	Schöpf Currywurst	Seelachsfilet
Tagesgericht	mit Tomatensoße		mit Pestoße	(Geflügel)	mit DillsöÙe und
Beilage 1	x	Kartoffelpüree	x	Baguettebrötchen	Krokette
Allergene & Zusatzstoffe	a.1, 7	i, G	a.1, C, G	a.1, 7	a.1, G, D
Schweinefleischfrei	Putenschinken Nudeln				
Menü 2	SemmelkloÙ mit	Nudelnauflauf mit	Schwarzwurzelgemüse	Dampfnudel	Krokette mit
Vegetarisch	RahmsöÙe	Tomate und Mozzarella	in SchnittlauchsoÙe	mit VanillesöÙe	Gemüse in RahmsöÙe
Beilage 2			Schupfnudel	x	x
Allergene & Zusatzstoffe	a.1, C, G	C, G	a.1, C, G	a.1, G	a.1, G
Tagesbeilage	Gebäck	Bio Karotten & Bio Erbsen in RahmsöÙe	Apfel	Müsliriegel oder Kartoffelsuppe	Chinakohl, Frenchdressing
Allergene & Zusatzstoffe	a.1, C, G	G		G, a.1	J, C

Zusatzstoffe & Allergene laut Aushang

Menü 1 = ohne Schweinefleisch (Domuz Etinden Değıl)






Menü 2 = Vegetarisch

Änderungen vorbehalten

Biozutaten:
DE-ÖKO-001



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

	Mo 	Di 	Mi 	Do 	Fr 
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenschnitzel	MSC Fischfilet	Vegetarischer Tag	Pizza Tag	
Tagesgericht	"Piccata", Tomatensoße	Gebackenes Fischfilet	Vegetarisches Chili (Soja) mit Mais und Paprika	Pizzaschnitte mit Rindersalami	Bratwurst mit Sauerkraut
Beilage 1	Nudeln	Kräuterpüree	Brötchen	x	Salzkartoffeln
Allergene & Zusatzstoffe	a.1, C	D, I, C, a.1, J	a.1, a.2	a.1, G, 2, 7	2, 7
Schweinefleischfrei					Geflügelbratwurst
Menü 2	Zucchini in Tomatensoße	Gemüseauflauf mit Reibkäse überbacken	Bio Erbsengemüse mit Kokosmilch	Pizzaschnitte "Margherita"	Hausgemachter Milchreis
Beilage 2	Bio Vollkornnudeln	x	Cous Cous	x	Zimt und Zucker
Allergene & Zusatzstoffe	a.1, C, G	a.1, C, G	a.1, G	a.1, G	G, a.1
Tagesbeilage	Fruchtjoghurt	Bunter Salat, Joghurtdressing	Banane	Eisbergsalat, Cocktailsoße	Pfirsichkompott oder Nudelsuppe
Allergene & Zusatzstoffe	G	J, C		J, C	a.1

Zusatzstoffe & 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 !