Martinus-Schule Weisenau

06.10.2025 - 10.10.2025

BARON CATERING

KW 41	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (Mischkost)	**Gemüse-Maultaschen** i c g a a1 **Gemüsestreifen und Brühe** i	**Chili sin carne (Soja, Kidneybohne, Mais)** y f **Sour Cream** g **Reis (parboiled)**	**Tortellini mit Käsefüllung** a g a1 **Tomatensauce** **Grana Padano** 2 c g	**Putenrahmgeschnetzeltes** ♠a8 g a1 **Möhrengemüse** **Naturreis**	**Fischstäbchen** d a a1 **Kartoffelpüree** g **Rahmspinat** g
Menü 2 (guten- und laktosefrei)	**~Kartoffelklöße** c **Gemüsestreifen und Brühe** i	**Chili sin carne (Soja, Kidneybohne, Mais)** y f **~Sour Cream** ∞ **Reis (parboiled)**	**~ Spaghetti** **Tomatensauce** **~Granvegano**	**~Putenrahmgeschnetzeltes** ♠f **Möhrengemüse** **Naturreis**	**~Panierter Seelachs** f c d **~Rahmspinat** f **~Kartoffelpüree** f
Menü 3 (ovo-lakto-vegetarisch)	**Gemüse-Maultaschen** i c g a a1 **Gemüsestreifen und Brühe** i	**Chili sin carne (Soja, Kidneybohne, Mais)** y f **Sour Cream** g **Reis (parboiled)**	**Tortellini mit Käsefüllung** a g a1 **Tomatensauce** **Grana Padano** 2 c g	**Veg. Rahmgeschnetzeltes (Ackerbohne)** **Möhrengemüse** **Naturreis**	**Panierter Feta** a c g a1 **Rahmspinat** g **Kartoffelpüree** g
Salat/Rohkost			**Eisberg-Salat** ▽ ∞ **Honig-Senf-Dressing** 3 l j	**Karottensticks** ▽ ∞ **Gurkensticks** ▽ ∞	
Obst/Dessert	**Birne** ▽ ∞	**Mini-Berliner mit Himbeer-Johannisbeer-Füllung** c g a a1	**Apfel** ▽ ∞	**Stracciatella-Joghurt** f g	**Wassermelone** ▽ ∞
Dessert (gluten- und laktosefrei)	**Birne** ▽ ∞	**~Schokoladen-Muffin** c	**Apfel** ▽ ∞	**~Fruchtjoghurt laktosefrei** g	**Wassermelone** ▽ ∞

Allergene Inhaltsstoffe

a Gluten
a8 Hybridstämme (Gluten)
d Fisch
g Milch und Milcherzeugnisse
i Sellerie
l Schwefeldioxid und Sulphite
a1 Weizen
c Eier
f Soja
g1 Milcheiweiß
j Senf
y Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Antioxidationsmittel

Eigenschaften

♠ Geflügel
▽ Vegetarisch
∞ Vegan

Spiralnudeln und Penne verwenden wir ausschließlich in Bio-Qualität (außer in glutenfreien Speisen). Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-007

Die Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen in unserem Speisenangebot beruhen auf Angaben unserer Lieferanten. Die Übertragung von Allergenen kann in der handwerklichen Fertigung von Speisen nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Falls Sie Fragen zu den Kennzeichnungen haben, sprechen Sie uns bitte an, Tel. 06131-30761-08 oder -06.