Lausfehl - Catering

So schmeckt's z'Oberdorf

Woche vom 22.09. – 26.09.2025

	Mittag	Vegetarisch	Ohne Schweinefl.	Nachspeise/Salat	
Montag	Herzhaftes Gemüsegulasch mit Kartoffeln	-	-	Cremige Vanillequarkspeise (D)	
Dienstag	Herbstliche Kürbisfalafel mit Bio-Reis und Kräuterjoghurt I,D)	-	-	Obst	
Mittwoch	Hähnchenbrustfilet in Gemüsesoße, dazu hausgemachte Bio-Spätzle (I,E,A)	Räuchertofu in Gemüsesoße mit Spätzle (I,E,A)	-	Schokoladenpudding (D)	
Donnerstag	Vollkornnudeln mit Tomaten-Thunfischsoße (I,E,B)	Tomatensoße (E)	-	Fruchtiger Chinakohlsalat	
Freitag	Bio-Rührei mit Rahmspinat und Butterkartoffeln (D,A)	-	-	Naturjoghurt mit Apfel (D)	

*Allergenkennzeichnung gemäß LMIV: detaillierte Aufstellung siehe separate Liste.

Kurzreferenz: A-Eier, B-Fisch, C-Krebstiere, D-Milch, E-Sellerie, F-Sesamsamen, G-Schwefeldioxid & Sulfite, H-Erdnüsse, I-Glutenhaltiges Getreide, J-Lupinen, K-Schalenfrüchte, L-Senf, M-Sojabohnen, N-Weichtiere*

Zusatzstoffe: 1-Farbstoff, 2-Nitritpökelsalz, 3-Nitritpökelsalz & Nitrat, 4-Antioxidationsmittel, 5-Geschmacksverstärker, 6-geschwefelt, 7-geschwärzt, 8-gewachst, 9-Phosphat, 10-Süßungsmittel,

Guten Appetit wünschen Sabine und Thomas Huth mit dem Lausfehl-Catering-Team

DE-ÖKO-006

Bestellungen bitte bis Freitag 08.00 Uhr mit Bestellformular an bestellung@lausfehl-mod.de

Tel. Küche: 01577 107 3589