



Woche vom 19.01. – 23.01.2026

Mittag

Montag

Bio-Farfalle mit Tomatensoße (I,E)

Vegetarisch

Ohne Schweinef.

Nachspeise/Salat

Salat



Dienstag

Paniertes Seelachsfilet mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat (I,E,B,L)

Panierte Zucchini (A)

-

Englische Apfelcreme
(D)



Mittwoch

Bio-Gericht: Rotes Linsendal mit Kräuterjoghurt und Reis (E,D)

-

Obst



Donnerstag

Geflügelhackbällchen in Gemüserahm mit Vollkornnußeln (I,E)

Veggie-Bällchen in Gemüserahm (I,E)

-

Karamelpudding (D)



Freitag

Portion Allgäuer Krautschupfnudeln (I,E,A)

-

Naturjoghurt mit Banane
(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-geschwärtzt, 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