



Lausfehl - Catering

So schmeckt's z'Oberdorf

Woche vom 19.01. – 23.01.2026

	Mittag	Vegetarisch	Ohne Schweinefl.	Nachspeise/Salat
Montag	Bio-Farfalle mit Tomatensoße (I,E)	-	-	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 Vollkornnudeln (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-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**