



Lausfehl - Catering

So schmeckt's z'Oberdorf

Woche vom 31.08. – 04.09.2026

	Mittag	Vegetarisch	Nachspeise/Salat
Montag	Nudeln mit Tomaten-Gemüsesoße (I,E)	-	Obst
Dienstag	Putengeschnetzeltes in Gemüse-Curryrahm mit Bio-Reis (E,D)	Veggie-Geschnetzeltes in Curryrahm mit Bio-Reis (E,D,M)	Himbeerjoghurt (D)
Mittwoch	Hausgemachte Käspatzen mit Röstzwiebeln und Blattsalat	-	Karamelpudding (D)
Donnerstag	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree (E,D,I,B)	Veggie-Sticks mit Kartoffelpüree (I,E,D)	Gurkensalat
Freitag	Gebratene Nudeln mit Champignons (E,I)	-	Naturjoghurt mit Birne (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**