

KW 37
(13.09. – 17.09.2021)
Kinder



Menü	
	Montag, 13.09.2021
A	Gebratene Hähnchenbrust milder Currysauce, Brokkoli und Salzkartoffeln (G, I)
B	Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln (A, C, I)
	Dienstag, 14.09.2021
A	Mexikanisches Wurstgulasch mit Paprika und Mais, dazu Vollkornreis (I, J, 1)
B	Kaiserschmarrn mit Apfelmus (A, C, G)
	Mittwoch, 15.09.2021
A	Hähnchenkeule mit Rahmkohlrabi und Kräuterkartoffeln (G)
B	Tortellini mit Sahne - Tomatensauce (A, G, I)
	Donnerstag, 16.09.2021
A	Chicken Nuggets mit Röstiecken und Tomatensalat (I, G,)
B	Eierfrikasee mit Erbsen und Spargel dazu Reis (C, I, G)
	Freitag, 17.09.2021
A	Gemüsesuppe mit Buchstabennudeln und Vollkornbrötchen (A, I)
B	

Allergenkennzeichnung

Mit der EU- Verordnung Nr.1169/2011 müssen Zutaten mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung hervorgehoben werden.

Leider lässt es sich in einer a la carte Küche nicht ausschließen das Spuren von Allergenen auf andere Produkte übertragen werden.

Daher möchten wir Sie informieren, dass alle unsere Speisen folgende Allergene oder Spuren von Allergenen enthalten könnten: A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch einschl. Lactose, H= Schalenfrüchte, I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulfite, M= Lupine, N= Weichtiere.

Zusatzstoffe: 1= mit Antioxidationsmittel, 2= mit Konservierungsstoffen, 3= mit Farbstoffen, 4= mit Süßungsmitteln; 5= enthält eine Phenylalaninquelle, 6= mit Geschmacksverstärker, 7= mit Phosphat, 8= geschwefelt, 9= gewachst, 10= geschwärzt, 11= Oberfläche mit Natamycin behandelt, 12= chininhaltig, 13= koffeinhaltig, 14= mit Alkohol.