

KW40
02.- 06.10.2023
Kinder

Chili
event house
auf Amönenhöhe

Menü	
	Montag, 02.10.2023
A	Farfalle mit Tomaten-Gemüsesauce (A, G, I)
B	Farfalle mit Käsesauce (A, G, I) (Rohkost)
	Dienstag, 03.10.2023
A	Feiertag
B	
	Mittwoch, 04.10.2023
A	Hackbällchen mit Tomatensauce und Pasta (A, I)
B	Grießbrei mit Vanille und Obstkompott (A, G)
	Donnerstag, 05.10.2023
A	Gemischtes Gulasch mit Spätzlen (A, I, J)
B	Kartoffel-Brokkoli Auflauf mit Käse überbacken (G, I)
	Freitag, 06.10.2023
B	Käse-Lauch-Hackfleischsuppe (Rind) Baguette (A, G, I, J)

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 / Weizen, 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.