

**KW 14**  
01. - 05.04.2024  
Kinder

Menü	
	<b>Montag, 01.04.2024</b>
A	- Ostermontag
B	
	<b>Dienstag, 02.04.2024</b>
A	Wurstgulasch mit Paprika und Reis (I, J, L)
B	Milchnudeln mit Kirschsoße und Zimt-Zucker (A,G)
	<b>Mittwoch, 03.04.2024</b>
A	Hackbraten (Rind) mit Erbsen und Wurzeln mit Salzkartoffeln (A, C, G, I, J)
B	Gemüsebratling mit Erbsen und Wurzeln mit Salzkartoffeln (A, C, G, I, J)
	<b>Donnerstag, 04.04.2024</b>
A	Hackfleisch Lasagne (Rind) mit Mozzarella überbacken (A, G, I)
B	Gnocchi mit Gemüsesauce (A,C,G,I)
	<b>Freitag, 05.04.2024</b>
A	Kartoffel-Kürbis Suppe mit Fleischklößchen, Brot (A, G, I)
B	

## Zu- und Abmeldungen am Vortag bis 9:00 Uhr.

### 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.