

KW 16
15. - 19.04.2024

Chili
event house
auf Amönenhöhe

Menü	
	Montag, 15.04.2024
A	Chili con carne (Rind) mit Reis und Creme Fraiche (A, I)
B	Penne mit Spinat-Käsesauce (A, C, G, I)
	Dienstag, 16.04.2024
A	Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse und Reis (A, C, G, I)
B	Blumenkohl, mit Kräuterrahmsauce und Salzkartoffeln (A, C, G, I)
	Mittwoch, 17.04.2024
A	Schweinebraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln (I)
B	Gemüsebratlinge, Rotkohl, Schnittlauchsauce, Salzkartoffeln (A, C, G, I)
	Donnerstag, 18.04.2024
A	Geflügelschnitzel, Rahmsauce, Erbsen und Salzkartoffeln (A, C, G, I)
B	Kartoffel-Frischkäse Taschen, Eisberg-Mandarinensalat (A, C, G)
	Freitag, 19.04.2024
A	Kartoffel-Brokkoli Suppe, Graubrot (A, G, I, J)
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 / 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.

Chili event house auf Amönenhöhe
Breitenburger Weg/ Amönenhöhe
D-25524 Oelixdorf
Alexander Mühl

Fon 04821 888 10 66

www.chilieventhouse.de
info@chilieventhouse.de

Volksbank Raiffeisenbank Itzehoe
BIC GENODEFIVIT
IBAN DE30 2019 0109 0062 9804 40
Steuer-Nr. 18/157/00693