

**KW 17**  
22. – 26.04.2024  
**Kinder**



Menü	
	<b>Montag, 22.04.2024</b>
A	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Spargel dazu Reis (G, I)
B	Hot Dog (A1, I, J) oder Veggie Wurst
	<b>Dienstag, 23.04.2024</b>
A	Frikadelle (Rind und Schwein) mit Möhren und Kartoffelpüree (A1, C, G, I)
B	Gemüsebratling mit Möhren und Kartoffelpüree (A1, C, G, I)
	<b>Mittwoch, 24.04.2024</b>
A	Fischfrikadelle, Rahmspitzkohl und Salzkartoffeln (A, C, D, G, I, J)
B	Bami Goreng (Nudel Gemüse Pfanne) (I, K, F) (ohne Pilze)
	<b>Donnerstag, 25.04.2024</b>
A	Gyrosragout mit Paprikastreifen und Spätzle (A, C, G, I)
B	Milchreis mit Zimt und Zucker (G)
	<b>Freitag, 26.04.2024</b>
A	Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch und Kartoffelwürfel, Brötchen (A, F, 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 / 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.