

**KW 19**  
06. - 10.05.2024  
Kinder

**Chili**  
event house  
auf Amönehöhe

Menü	
	<b>Montag, 06.05.2024</b>
A	Farfalle mit Tomaten-Gemüsesauce (A, G, I)
B	Farfalle mit Käsesauce (A, G, I) (Rohkost)
	<b>Dienstag, 07.05.2024</b>
A	Fischstäbchen, Gurkensalat und Kartoffelpüree (A, C, D, G, I)
B	Grießbrei mit Vanille und Obstkompott (A, G)
	<b>Mittwoch, 08.05.2024</b>
A	Hackbällchen mit Tomatensauce und Pasta (A, I)
B	Blumenkohl-Käse Medaillons mit Béchamelkartoffeln (A, C, G, I, J)
	<b>Donnerstag, 09.05.2024</b>
A	Feiertag
B	
	<b>Freitag, 10.05.2024</b>
B	Brückentag

**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.