

KW 35
26. – 30.08.2024
Kinder



Menü	
	Montag, 26.08.2024
A	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Spargel dazu Reis (G, I)
B	Hot Dog (A1, I, J) oder Veggie Wurst
	Dienstag, 27.08.2024
A	Frikadelle (Rind und Schwein) mit Möhren und Kartoffelpüree (A1, C, G, I)
B	Gemüsebratling mit Möhren und Kartoffelpüree (A1, C, G, I)
	Mittwoch, 28.08.2024
A	Fischfrikadelle, Rahmspitzkohl und Salzkartoffeln (A, C, D, G, I, J)
B	Bami Goreng (Nudel Gemüse Pfanne) (I, K, F) (ohne Pilze)
	Donnerstag, 29.08.2024
A	Gyrosragout mit Paprikastreifen und Spätzle (A, C, G, I)
B	Milchreis mit Zimt und Zucker (G)
	Freitag, 30.08.2024
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.