



# Speisekarte Kinderhaus

Montag, 09.05.2022 – Freitag, 13.05.2022

<b>Montag</b>	Hähnchengeschnetzeltes <sup>G</sup> mit Bananencurrysoße <sup>G</sup> dazu Gemüse und Butterreis <sup>G</sup> Eis
<b>Dienstag</b>	Kartoffelcremesuppe <sup>G,L</sup> Feine Bandnudeln <sup>A,C</sup> mit Basilikumsoße <sup>G</sup> und Gemüsestroh <sup>L</sup>
<b>Mittwoch</b>	Gefüllte Paprika <sup>A,C,G</sup> mit Gabelspaghetti <sup>A,C</sup> und Tomatensoße <sup>L</sup> dazu Mixsalat
<b>Donnerstag</b>	Linzen mit Spätzle <sup>A,C</sup> und Saitenwurst <sup>2,O</sup> Obstsalat <sup>O</sup>
<b>Freitag</b>	„Wunschmenü“ Spaghetti <sup>A,C</sup> mit Tomatensoße <sup>L</sup> und Parmesan <sup>G</sup> Schokoladenpudding <sup>G</sup>



**Allergenauszeichnung:** C=Ei- und Eierzeugnisse, E=Erdnüsse, D=Fisch- und Fischerzeugnisse, A=Gluten- und Gluten haltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel), B=Krustentiere- und deren Erzeugnisse, P=Lupinen; G=Milch- und Milcherzeugnisse (Laktose), H=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), O=Schwefeldioxid und Sulfite, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, F=Soja, Sojabohnen und deren Erzeugnisse, R=Weichtiere und deren Erzeugnisse (Muscheln, Kraken, Auster, Tintenfisch und Schnecken) **Zusatzstoffe:** 1=Phosphat, 2=Pökelsalz, 3=Farbstoff, 4=Süßungsmittel - Änderungen vorbehalten  
**Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal.**

**Die Heimatküche wünscht einen guten Appetit!**