



# Speisekarte Kinderhaus

Montag, 05.09.2022 – Freitag, 09.09.2022

- Montag** Cordon Bleu <sup>A,G</sup> mit Preiselbeerrahm <sup>G</sup> dazu Nudeln <sup>A,C</sup> und Romanesco Pflaumen
- Dienstag** Bratwurstschnecke <sup>M,L</sup> mit Rahmkohlrabi <sup>G</sup> und Kartoffelsahnepuree <sup>A,G,L</sup>
- Mittwoch** Hausgemachte Fleischklopse <sup>A,C,G,M,L</sup> mit Butterreis <sup>G</sup> und Rahmsoupe <sup>G</sup> dazu rote Beete-Salat <sup>O</sup>
- Donnerstag** Pastinaken Cremesuppe  
Makkaroni-Broccoliauflauf <sup>A,C,G</sup> mit Tomatensoße <sup>L</sup> und Gartensalat
- Freitag** Seelachs im Backteig <sup>A,C,D</sup> dazu Remouladensoße <sup>G</sup> und Kartoffelsalat <sup>O</sup>



**Allergenausszeichnung:** A=Gluten- und Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel), E=Eierzeugnisse, F=Fisch- und Fischereierzeugnisse, G=Erdnüsse, R=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, Austern, 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!