



# Speisekarte Kinderhaus

Montag, 31.10.2022 – Freitag, 04.11.2022

<b>Montag</b>	Flädlesuppe <sup>A,C,G</sup> Gefüllter Pfannkuchen <sup>A,C,G</sup> mit Gemüse <sup>L</sup> und Käse <sup>G</sup> überbacken dazu eine Kräutersahnesoße <sup>G</sup>
<b>Dienstag</b>	<i>Das Küchenteam der Heimatküche wünsch Euch einen schönen Feiertag</i>
<b>Mittwoch</b>	<b>Wunschmenü</b> Schnitzel <sup>A,C</sup> mit Broccoli und Nudeln <sup>A,C</sup> dazu Bratensoße
<b>Donnerstag</b>	Gebratener Fleischkäse <sup>2</sup> mit Karotten und Kartoffelpüree <sup>A,G,L</sup> , Bratensoße Obstsalat <sup>O</sup>
<b>Freitag</b>	Seelachs im Backteig <sup>A,C,D</sup> dazu Remouladensoße <sup>G</sup> und Kartoffelsalat <sup>O</sup> und grünem Salat



**Allergenauszeichnung:** A=Gluten- und Gluten haltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel), C=Ei- und Eierzeugnisse, D=Fisch- und Fischerzeugnisse, E=Erdnüsse, R=Krustentiere- und deren Erzeugnisse, P=Lupinen; G=Milch- und Milcherzeugnisse (Laktose), H=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Paraniüsse, 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!**

