



# Speisekarte Kinderhaus

Montag, 03.07.2023 – Freitag, 07.07.2023

<b>Montag</b>	Kräuterhähnchen mit Tomatensoße <sup>L</sup> dazu Nudeln <sup>A,C</sup> und Sommersalat
<b>Dienstag</b>	Rinderhacksteak <sup>A,C,G,F</sup> mit Rahmsauce <sup>G</sup> dazu Bohnen und hausgemachte Spätzle <sup>A,C</sup>
<b>Mittwoch</b>	Hausgemachte Gemüsemaultasche <sup>A,C,L,M</sup> in einer Gemüsebrühe <sup>L</sup> dazu Kartoffelsalat <sup>O</sup> und Endiviensalat
<b>Donnerstag</b>	Selleriecremesuppe <sup>G</sup> Farfalle <sup>A,C</sup> mit Tomatensoße und Reibekäse <sup>G</sup> dazu Salat
<b>Freitag</b>	Schollenfilet paniert <sup>A,D</sup> mit Kartoffelsalat <sup>O</sup> und Remouladensoße <sup>G</sup>



**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, 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!**