



# Speisekarte Kinderhaus

Montag, 21.08.2023 – Freitag, 25.08.2023

<b>Montag</b>	Hausgemachtes Kräuterhähnchen mit Soße, Leipziger Gemüse <sup>L,M</sup> und Bandnudel <sup>A,C</sup>
<b>Dienstag</b>	Kartoffel-Gemüseauflauf <sup>A,C,L,M</sup> mit Champignonsrahmsoße <sup>M</sup> und Sommersalat
<b>Mittwoch</b>	Rinderbrühe mit Nudeln <sup>A,C</sup> Hackfleischklößchen <sup>A,C,L,M</sup> mit Paprikagemüse dazu Reis und grüner Salat
<b>Donnerstag</b>	Gebratener Fleischkäse <sup>M</sup> mit Bratensoße und Sommergemüse dazu Salzkartoffeln <sup>A,C</sup>
<b>Freitag</b>	Backfisch <sup>A,C</sup> mit kalter Kräutersoße <sup>G</sup> dazu Kartoffelsalat <sup>O</sup> Apfelschichtdessert <sup>A,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, 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!**