



# Speisekarte Kinderhaus

Montag, 13.II.2023 – Freitag, 17.II.2023

<b>Montag</b>	Gefülltes Hähnchenfilet <sup>A,C,G</sup> mit Basilikumsahnesoße <sup>G</sup> dazu Spiralnudeln <sup>A,C</sup> und Ratatouille Gemüse
<b>Dienstag</b>	Rigatoni Nudeln <sup>A,C</sup> mit Tomatensoße <sup>L</sup> und Reibekäse <sup>G</sup> Vanillepudding <sup>G</sup>
<b>Wunschmenü</b>	
<b>Mittwoch</b>	Hausgemachte Fleischküchle <sup>A,C,G,L,M</sup> mit Rahmsauce <sup>G</sup> dazu Gratin <sup>A,C</sup> und Fingermöhren
<b>Donnerstag</b>	Milde Paprikasuppe <sup>G,L</sup> Süßer Apfelstrudel <sup>A,C,G,H</sup> mit Vanillesauce <sup>G</sup> und Kirschen
<b>Freitag</b>	Paniertes Seelachsfilet <sup>A,D</sup> mit Kartoffelsalat <sup>O</sup> dazu Remouladensoße <sup>G</sup> und Endiviensalat



**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!**

