



# Speisekarte Kinderhaus

Montag, 22.01.2024 – Freitag, 26.01.2024

<b>Montag</b>	Maultaschensuppe <sup>A,C,G,H,L</sup> Puten Cordon Bleu <sup>A,C,G</sup> an Bratensauce <sup>G</sup> Petersilienkartoffeln und Erbsengemüse
<b>Dienstag</b>	Bunte Schupfnudel <sup>A,C</sup> , Pfanne mit Gemüse, Sauce und Endiviansalat
<b>Mittwoch</b>	Kartoffeltaschen <sup>A,C,G</sup> mit Kaisergemüse <sup>G</sup> in Rahm mit Bohnen-Selleriesalat
<b>Donnerstag</b>	Tortellini gefüllt mit Käse <sup>A,C,G</sup> dazu Tomatensoße <sup>L</sup> und Salat
<b>Freitag</b>	Paniertes Seelachsfilet <sup>A,C,D</sup> mit Kartoffelsalat <sup>O</sup> und Remouladensoße <sup>G</sup> Apfelschnee <sup>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!**