



# Speisekarte Kinderhaus

Montag, 12.02.2024 – Freitag, 16.02.2024

<b>Rosenmontag</b> 12.02.	Cordon Bleu <sup>A,C,G</sup> mit Erbsen und Kroketten <sup>A</sup> dazu Bratensoße und Mixsalat
<b>Fasnetsdienstag</b> 13.02.	„Wunschmenü“ Spinat <sup>G</sup> mit Salzkartoffeln und Eieromelette <sup>G,A,C</sup> Berliner
<b>Aschermittwoch</b> 14.02.	Hausgemachter Hackbraten <sup>A,C,G</sup> mit Fingermöhren und Wellenbandnudeln <sup>A</sup> , Karamellpudding <sup>G</sup>
<b>Donnerstag</b> 15.02	Blumenkohlcremesuppe <sup>G</sup> Marillenknödel <sup>A,C</sup> mit Vanillesoße <sup>G</sup>
<b>Freitag</b> 16.02	Paniertes Seehechtfilet <sup>A,C,D</sup> mit Remouladensoße <sup>G</sup> und Kartoffelsalat <sup>O</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, 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!**



