



# Speisekarte Kinderhaus

Montag, 15.07.2024 – Freitag, 19.07.2024

<b>Montag</b>	Putengeschnitzeltes <sup>G</sup> in Rahmsoße dazu Bandnudeln <sup>A,C</sup> und Kohlrabigemüse <sup>G</sup>
<b>Dienstag</b>	Tortellini <sup>A,G,F</sup> mit Kräuter-Tomatensoße <sup>L</sup> und Eissalat Karamellpudding <sup>G</sup>
<b>Mittwoch</b>	Buchstabensuppe <sup>A,C</sup> Linguine <sup>A,C</sup> an Paprika-Sahnesoße <sup>G</sup> mit Parmesan <sup>G</sup> und Salat
<b>Donnerstag</b>	Schweine Schnitzel <sup>A</sup> mit Knöpfle <sup>A,C</sup> und Rahmsoße <sup>G</sup> dazu Fingermöhren und Eissalat
<b>Freitag</b>	Seelachsfilet paniert <sup>A,D</sup> mit Kartoffelsalat <sup>O</sup> und Remouladensoße <sup>G</sup> dazu Mix-Salat



**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, 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!**



