



# Speisekarte Kinderhaus

Montag, 23.09.2024 – Freitag, 27.09.2024

<b>Montag</b>	Nudelsuppe <sup>A,C</sup> Kaiserschmarren <sup>A,C,G</sup> mit Apfelmus <sup>O</sup> und Vanillesoße <sup>G</sup>
<b>Dienstag</b>	Cremiges Kürbisragout <sup>A,G</sup> mit Vollkornnudeln dazu Blattsalat <sup>A,C</sup>
<b>Mittwoch</b>	Hackfleischklößchen <sup>A,C,G,M</sup> in Zucchini-Tomatensoße <sup>L</sup> mit Gabelspaghetti <sup>A,C</sup> und Eissalat
<b>Donnerstag</b>	Texas Hacksteak <sup>G</sup> mit Bratensoße dazu Schupfnudeln <sup>A,C,F,M</sup> Melonenbällchen <sup>O</sup>
<b>Freitag</b>	Panierte Fischstäbchen <sup>A,C,D</sup> mit kalter Kräutersoße <sup>G</sup> und Kartoffelsalat <sup>O</sup> dazu Endiviensalat
<b>Wunschessen</b>	



**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!**