

**KW 4/Nr. 6**

**19.-23.01.26**

Mo 19.01.	Hähnchenbrust mit Früchten in Currysauce, Reis <sup>G</sup>
Di 20.01.	Lasagne aus frischem Gartengemüse <sup>A,G</sup>
Mi 21.01.	Milchreis mit Pflaumenkompott <sup>G</sup>
Do 22.01.	Rahmspinat mit Röstkartoffeln <sup>G</sup>
Fr 23.01.	Kartoffel-Gnocchi in Käsesauce, Knabbergemüse <sup>A,G</sup>

**Wir wünschen allen einen „Guten Appetit“.**

Unsere Gerichte bereiten wir ohne Schweinefleisch zu.

Kurzfristige Änderungen/Verschiebungen behalten wir uns vor.

Anregungen und Kommentare zu unserem Kinder-Mittagstisch nehmen wir sehr gerne persönlich, telefonisch oder per E-Mail entgegen.

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe der Speisen finden Sie detailliert auf dem Folgeblatt.

# Enthaltene kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe & Allergene

Aufgrund der Verarbeitung verschiedener allergenhaltiger Produkte in unserer Küche ist es grundsätzlich möglich, dass in jedem unserer Gerichte Spuren von Gluten haltigem Getreide, Sesam, Senf, Sellerie, Soja, Ei und Milch enthalten.

## Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide	H = Schalenfrüchte / -erzeugnisse
B = Krebstiere / -erzeugnisse	L = Sellerie / -erzeugnisse
C = Eier / -erzeugnisse	M = Senf / -erzeugnisse
D = Fisch / -erzeugnisse	N = Sesam / -erzeugnisse
E = Erdnüsse / -erzeugnisse	O = Schwefeldioxid / -erzeugnisse
F = Soja / -erzeugnisse	P = Lupine / -erzeugnisse
G = Milch / -erzeugnisse (inkl. Laktose)	R = Weichtiere / -erzeugnisse

## Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff	2= mit Geschmacksverstärker
3= mit Antioxidationsmittel	4= mit Farbstoff
5= mit Phosphat	6= mit Süßungsmittel
7= koffeinhaltig	8= chininhaltig
9=geschwärzt	10=enthält Phenylalaninquelle