



Kinder-Mittagstisch

KW 7/Nr. 3

09.-13.02.26

Mo 09.02.	Kartoffelauf mit Käse überbacken, Brokkoliröschen mit Butter glasiert <small>A, G</small>
Di 10.02.	Hackfleisch-Bohnen-Topf (Chili con carne), Reis <small>A, C, G</small>
Mi 11.02.	Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Kartoffeln <small>A, C, G, L</small>
Do 12.02.	Kibbelinge (Seelachs) mit Remoulade, Kartoffelsalat <small>G</small>
Fr 13.02.	Kässpätzle mit Allgäuer Bergkäse, Salat <small>A, C, G, O</small>

Unsere Gerichte bereiten wir ohne Schweinefleisch zu.
Kurzfristige Änderungen / Verschiebungen behalten wir uns vor.
Anregungen und Kommentare zu unserem Kinder-Mittagstisch
nehmen wir 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