



Kinder-Mittagstisch

KW 11 / Nr. 1

9. - 13. März 26

Mo 9.3.	Reibekuchen mit Apfelmus <small>A, C, G</small>
Di 10.3.	Linsen mit Spätzle <small>A, C, G</small>
Mi 11.3.	Penne in Tomatensauce, Parmesankäse, Knabbergemüse <small>A, G, L, M</small>
Do 12.3.	Überbackener Blumenkohl in weißer Sauce, Dampfkartoffeln <small>A, C, G</small>
Fr 13.3.	Maccaroni-Gemüse-Auflauf mit Mozzarella gratiniert <small>A, G</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