

# Speiseplan vom 03.01.2022 - 07.01.2022



	Mo., 03.01.2022	Di., 04.01.2022	Mi., 05.01.2022	Do., 06.01.2022	Fr., 07.01.2022
<b>Kindermenü</b>	Wiener Wurst <sup>1,2</sup> Erbsen und Möhren <sup>2,12</sup> Kartoffelpüree <sup>G1,G</sup> Frisches Obst	Kleines Putensteaks Rohkostplatte/Dip <sup>1,G1,C,G,J</sup> Spätzle <sup>A,A1,C</sup> Rahmsauce <sup>2,G1,G</sup> Erdbeeryoghurt <sup>7,10,G1,G</sup>	Fluffis ,(kleine Pfannkuchen) <sup>A,A1,G1,C,G</sup> Vanillesauce <sup>12,G1,G</sup> heiße Kirschen <sup>12</sup> frische Mandarine	Nudeln <sup>A,A1</sup> Tomatensauce <sup>2,G1,G</sup> Chinakohlsalat/Mandarinen <sup>G1,G</sup> Schokostudel im Becher <sup>12,G1,G</sup>	Fischstäbchen <sup>A,D</sup> Rahmspinat <sup>2,G1,G</sup> Kartoffelpüree <sup>G1,G</sup> Milchreis <sup>G1,G</sup>
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (G1) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse					

**Wir wünschen guten Appetit! Das Küchenteam St. Antonius- Haus**

Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln vom Bauer Meiners und vorwiegend frische Fleischwaren vom regionalen Fleischer Beermann.

Bei Fragen geben die Fachkräfte in der Küche gerne Auskunft!

(Änderungen vorbehalten!)