

# Speiseplan vom 10.01.2022 - 14.01.2022



|   | Mo., 10.01.2022   | Di., 11.01.2022   | Mi., 12.01.2022   | Do., 13.01.2022  | Fr., 14.01.2022  |
|---|---|---|---|--|--|
| <b>Kindermenü</b>   | Frikadelle hausgemacht<br>20,A,A1,C<br><br>Erbsen und Möhren 2,12<br><br>Kartoffelpüree G1,G<br><br>Bratensauce G1,G,J<br><br>Frisches Obst | Bunter Kartoffel- Gemüse-<br>topf 2,I<br><br>Wiener Wurst 1,2<br><br>Vanillecreme 12,G1,G<br><br>Erdbeersauce | Pfannengyros<br><br>Zaziki 1,A,A1,G1,C,G<br><br>Rohkost<br><br>Ofenkartoffeln 2,13,L<br><br>Quark mit Streusel G1,F,G | Putenbrust "Natur" 12<br><br>Currysauce<br>2,3,A,A1,A5,G1,G,I,J,CU<br><br>frischer Möhrensalat<br><br>Spätzle A,A1,C<br><br>Joghurt im Becher 7,G1,G | Fischnuggets A,A1,D,J<br><br>Blumenkohlröschen 2,12<br><br>Butterkartoffeln G1,G<br><br>Nuss-Nougatcreme G1,G,H,H2 |
| Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (20) mit Eiklar Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (G1) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (H2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von - mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben; (CU) Curry |   |   |   |  |  |

**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!)