

# Speiseplan vom 31.01.2022 - 04.02.2022



	Mo., 31.01.2022	Di., 01.02.2022	Mi., 02.02.2022	Do., 03.02.2022	Fr., 04.02.2022
<b>Kindermenü</b>	Hähnchenschnitzel Pfanne 12,A,A1  bunte Salatbeilage  Joghurtdressing G1,G  Salzkartoffeln  Rahmsauce 2,G1,G  Vanillejoghurt 12,G1,G	Fischnuggets A,A1,D,J  Gurkenstiks  Remoulade 1,2,3,4,6,12,A,G1,C,G,J  Ofenkartoffeln 2,13,L  Quark mit Streusel G1,F,G	Hausmacher Frikadelle 20,A,A1,C  Blumenkohlröschen 2,12  Kroketten G1,G  Bratensauce G1,G,J  Frisches Obst	Bratwurstschnecke 2,3,12,16,20  Erbsen und Möhren 2,12  Bratensauce G1,G,J  Kartoffelpüree G1,G  Vanille-Grießflammerie A,A1,G1,G  Erdbeersauce	Bandnudeln A,A1,C  Tomatensauce 2,G1,G  Rohkostplatte/Dip 1,G1,C,G,J  Schokostudel im Becher 12,G1,G
<small>Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (20) mit Eiklar Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (G1) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch 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</small>					

**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!)