

# Speiseplan vom 07.02.2022 - 11.02.2022



	Mo., 07.02.2022	Di., 08.02.2022	Mi., 09.02.2022	Do., 10.02.2022	Fr., 11.02.2022
<b>Kindermenü</b>	Mini Schnitzel <sup>A,A1</sup> Tomatensauce <sup>2,G1,G</sup> Buttermais <sup>2,12</sup> Gnocchis <sup>12,C</sup> Stracciatella Joghurt <sup>G1,G</sup>	Veggie-Tag frische Erbsensuppe <sup>2,13,G1,G,I,L</sup> Grießklößchen <sup>2,A,A1,G1,C,G</sup> Schokoladenpudding <sup>G1,G</sup>	Hähnchenbrustfilet natur <sup>3,16</sup> Hollandaise <sup>G1,C,G,I</sup> Brokkoliröschen <sup>2,12</sup> Rösti -Ecken Froop <sup>12,G1,G</sup>	Nudel-Hackfleischpfanne <sup>A,A1,G1,G</sup> bunte Salatbeilage Frenchdressing <sup>A,G1,C,G,J</sup> Creme Schwarz /Weiß <sup>12,G1,G</sup>	Fischstäbchen <sup>A,D</sup> Rahmspinat <sup>2,G1,G</sup> Kartoffelpüree <sup>G1,G</sup> Vanillequark <sup>12,G1,G</sup>
Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (G1) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (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					

**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!)