

Speiseplan vom 09.05.2022 - 13.05.2022



	Mo., 09.05.2022	Di., 10.05.2022	Mi., 11.05.2022	Do., 12.05.2022	Fr., 13.05.2022
Kindermenü	Hähnchenbrustfilet natur ^{3,16} Paprikarahmsauce ^{2,G1,G} Buttermais ^{2,12} Reis Frisches Obst	Geschnetzeltes "Züricher Art" ^{2,12,G1,G} Leipziger Allerlei ^{2,12} Spätzle ^{A,A1,C} Straciatella Joghurt im Becher ^{G1,G}	Veggie-Tag Gnocchis ^{12,C} Tomaten-Gemüsesauce ^{2,12,G1,G} Rohkostplatte/Dip ^{1,G1,C,G,J} Frisches Obst	Quer durch den Garten ^{2,I} Schokoladenpudding ^{G1,G}	Reibekuchen ^{A,A1,C} Apfelmus ² Frisches Obst
<small>Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (G1) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse</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!)