

Speiseplan vom 23.05.2022 - 27.05.2022



	Mo., 23.05.2022	Di., 24.05.2022	Mi., 25.05.2022	Do., 26.05.2022	Fr., 27.05.2022
Kindermenü	Putengeschnetzeltes in Currysauce 2,3,12,A,A1,A5,G1,G,I,CU Chinakohlsalat/Mandarinen G1,G Spätzle A,A1,C	frische Erbsensuppe 2,13,G1,G,I,L Baguettebrot A,A1 Straciatella Joghurt im Becher G1,G	Veggie-Tag Kartoffelrösti Gratinierte Blumenkohl-röschen 1,12,G1,C,G,I Kartoffelcreme 1,G1,C,G,J Magnum Mini -Eis 12,G1,F,G	Hausmacher Frikadelle 20,A,A1,C Eisbergsalat mit Joghurtdressing G1,C,G,J Salzkartoffeln Rahmsauce 2,G1,G Frisches Obst	Nudelauflauf (vegetarisch) 1,2,12,A,A1,G1,C,G Rohkostplatte/Dip 1,G1,C,G,J
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (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; (F) Soja 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; (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!)