

# Speiseplan vom 11.10.2021 - 15.10.2021



	Mo., 11.10.2021	Di., 12.10.2021	Mi., 13.10.2021	Do., 14.10.2021	Fr., 15.10.2021
<b>Kindermenü</b>	Cordon Bleu <sup>1,2,A,A1,G1,G</sup> frischer Möhrensalat Kartoffelpüree <sup>G1,G</sup> Frisches Obst	Putengulasch/Tomatensauce <sup>2,12,G1,G</sup> Spirelli Nudeln <sup>A,A1</sup> Gurkenstiks Vanillejoghurt <sup>12,G1,G</sup>	Bunter Kartoffel- Gemüseein- topf <sup>2,3,13,A,I,L</sup> Wiener Wurst <sup>1,2</sup> Salat vom Büfett <sup>1,2,3,16,A,G1,C,G,J</sup> Mandarinchchen mit Quark <sup>G1,G</sup>	Frikadelle hausgemacht <sup>20,A,A1,C</sup> Bratensauce <sup>G1,G,J</sup> Blumenkohlröschen <sup>2,12</sup> Salzkartoffeln Muttis Puddis <sup>12,G1,G</sup>	Pizza Margarita <sup>A,A1,G</sup> Gurkensalat <sup>3</sup> Erdbeerquark <sup>G1,G</sup>
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (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; (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!)