



## Speiseplan vom 23.11.2020 - 27.11.2020

	Mo., 23.11.2020	Di., 24.11.2020	Mi., 25.11.2020	Do., 26.11.2020	Fr., 27.11.2020
<b>Speisekarte</b>	Nürnberger Bratwurst <sup>2,12</sup> Buttermais <sup>2,G1,G</sup> Rösti -Ecken <sup>2,F</sup> Quarkspeise <sup>G1,G</sup>	Hähnchenbrustfilet mit Currysauce <sup>2,3,16,A,A1,A5,G1,G,I,J,CU</sup> Brokkoliröschen <sup>2,G1,G</sup> Reis frische Mandarine	Quer durch den Garten <sup>2,3,13,A,I,L</sup> kleine Hackbällchen <sup>20,A,A1,C</sup> Vanillecreme <sup>12,G1,G</sup> Erdbeersauce	Geschnetztes "Züricher Art" <sup>2,12,G1,G</sup> Leipziger Allerlei <sup>2,G1,G</sup> Backofen- Krokettten <sup>G1,G</sup> Vanillejoghurt im Becher <sup>7,10,G1,G</sup>	Fischnuggets <sup>A,D,J</sup> Möhrenstiks Dip <sup>1,G1,C,G,J</sup> Kartoffelpüree <sup>G1,G</sup> Schokoladenpudding <sup>G1,G</sup>
<small>Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (20) mit Eiklar Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (G1) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch 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/m-g/l, als SO2 angegeben; (CU) Curry</small>					

**Wir wünschen guten Appetit! Das Küchenteam St. Antonius- Haus**

Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln vom Bauer Meiners und vorwiegend frische Fleischwaren vom regionalen Fleischer.

(Änderungen vorbehalten!)

Bei Fragen geben die Fachkräfte in der Küche gerne Auskunft!



## Speiseplan vom 23.11.2020 - 27.11.2020



**Wir wünschen guten Appetit! Das Küchenteam St. Antonius- Haus**

(Änderungen vorbehalten!)

Bei Fragen geben die Fachkräfte in der Küche gerne Auskunft!