



Speiseplan vom 30.11.2020 - 04.12.2020

	Mo., 30.11.2020	Di., 01.12.2020	Mi., 02.12.2020	Do., 03.12.2020	Fr., 04.12.2020
Speisekarte	kleine Hackbällchen ^{20,A,A1,C} Chinakohlsalat/Mandarinen ^{G1,G} Gnocchis ^{12,C} Tomatensauce ^{2,G1,G} Frisches Obst	Möhreintopf ^{2,3,13,A,G1,G,L} Geflügelwurst ^{1,2,16} Schokoladenpudding ^{G1,G}	Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade ^{12,A,A1,A5} Erbsen und Möhren ^{2,G1,G} Butterreis ^{G1,G} Rahmsauce ^{2,G1,G,J} Vanillequark ^{12,G1,G}	Hähnchenpfanne -Paprika ^{2,G1,C,G,I} bunte Salatbeilage Frenchdressing ^{A,G1,C,G,J} Spätzle ^{12,A,A1,G1,C,G} Schokostudel im Becher ^{12,G1,G}	Kräuterrührei ^{2,12,G1,C,G} Rahmspinat ^{G1,G} Kartoffelpüree ^{G1,G} Stracciatella Joghurt ^{G1,G}

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; (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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.

(Änderungen vorbehalten!)

Bei Fragen geben die Fachkräfte in der Küche gerne Auskunft!



Speiseplan vom 30.11.2020 - 04.12.2020



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

(Änderungen vorbehalten!)

Bei Fragen geben die Fachkräfte in der Küche gerne Auskunft!