

Speiseplan vom 18.07.2022 - 22.07.2022



	Mo., 18.07.2022	Di., 19.07.2022	Mi., 20.07.2022	Do., 21.07.2022	Fr., 22.07.2022
Kindermenü	Kleine Hackbällchen in Tomatensauce 2,20,A,A1,G1,C,G Chinakohlsalat/Mandarinen G1,G Spirelli Nudeln A,A1	Schweineschnitzel/Rahmsauce 2,A,A1,G1,G Möhrensalat 4,G1,G Reis Frisches Obst	Veggie-Tag Kartoffel -Plätzchen G1,C,G Kartoffelcreme 1,G1,C,G,J Gurkenstiks Quarkspeise G1,G	frische Erbsensuppe 2,13,G1,G,I,L Grießklößchen 2,A,A1,G1,C,G Vanillejoghurt im Becher 7,10,G1,G	Backfisch Brokkoliröschen 2,12 Butterkartoffeln G1,G Frisches Obst
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (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!)