

**KW 31**  
(02.– 06.08.2021)  
Kinder



Menü	
	<b>Montag, 02.08.2021</b>
A	Gebratene Hähnchenbrust milder Currysauce, Brokkoli und Salzkartoffeln (G, I)
B	Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln (A, C, I)
	<b>Dienstag, 03.08.2021</b>
A	Mexikanisches Wurstgulasch mit Paprika und Mais, dazu Vollkornreis (I, J, 1)
B	Kaiserschmarrn mit Apfelmus (A, C, G)
	<b>Mittwoch, 04.08.2021</b>
A	Hähnchenkeule mit Rahmkohlrabi und Kräuterkartoffeln (G)
B	Tortellini mit Sahne - Tomatensauce (A, G, I)
	<b>Donnerstag, 05.08.2021</b>
A	Chicken Nuggets mit Röstiecken und Tomatensalat (I, G,)
B	Eierfrikasee mit Erbsen und Spargel dazu Reis (C,I,G)
	<b>Freitag, 06.08.2021</b>
A	Gemüsesuppe mit Buchstabennudeln und Vollkornbrötchen (A, I)
B	

### Allergenkennzeichnung

Mit der EU- Verordnung Nr.1169/2011 müssen Zutaten mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung hervorgehoben werden.

Leider lässt es sich in einer a la carte Küche nicht ausschließen das Spuren von Allergenen auf andere Produkte übertragen werden.

Daher möchten wir Sie informieren, dass alle unsere Speisen folgende Allergene oder Spuren von Allergenen enthalten könnten: A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch einschl. Lactose, H= Schalenfrüchte, I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulfite, M= Lupine, N= Weichtiere.

Zusatzstoffe: 1= mit Antioxidationsmittel, 2= mit Konservierungsstoffen, 3= mit Farbstoffen, 4= mit Süßungsmitteln; 5= enthält eine Phenylalaninquelle, 6= mit Geschmacksverstärker, 7= mit Phosphat, 8= geschwefelt, 9= gewachst, 10= geschwärzt, 11= Oberfläche mit Natamycin behandelt, 12= chininhaltig, 13= koffeinhaltig, 14= mit Alkohol.