

KW 42
14. - 18.10.2024

Chili
event house
auf Amönenhöhe

Menü	
	Montag, 14.10.2024
A	Gebratene Hähnchenbrust milder Currysauce, Brokkoli und Salzkartoffeln (G, I)
B	Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln (A, C, I)
	Dienstag, 15.10.2024
A	Chicken Nuggets mit Röstiecken und Blattsalat (I, G,)
B	Kaiserschmarrn mit Apfelmus (A, C, G)
	Mittwoch, 16.10.2024
A	Hähnchenkeule mit Rahmkohlrabi und Kräuterkartoffeln (G)
B	Tortellini mit Sahne - Tomatensauce (A, G, I)
	Donnerstag, 17.10.2024
A	Mexikanisches Wurstgulasch mit Paprika und Mais, dazu Vollkornreis (I, J, 1)
B	Eierfrikasee mit Erbsen und Spargel dazu Reis (C, I, G)
	Freitag, 18.10.2024
A	Kartoffel-Mais Suppe mit Einlage und Vollkornbrötchen (A, I)
B	

Zu- und Abmeldungen am Vortag bis 9:00 Uhr.

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.

Chili event house auf Amönenhöhe
Breitenburger Weg/ Amönenhöhe
D-25524 Oelixdorf
Alexander Mühl

Fon 04821 888 10 66
Fax 04821 88 99 409
www.chilieventhouse.de
info@chilieventhouse.de

Volksbank Raiffeisenbank Itzehoe
BIC GENODEFIVIT
IBAN DE30 2019 0109 0062 9804 40
Steuer-Nr. 18/157/00090