

**KW 27 /** Nr. 5

**29. Juni - 3. Juli**

Mo 29.6.	<b>Weisse Kernbohnen, Butterspätzle</b> <sup>A,C,G</sup>
Di 30.6.	<b>Spanischer Hähnchengulasch mit Bulgur</b> <sup>A,G</sup>
Mi 1.7.	<b>Vegetarische Tortelloni in Tomaten-Basilikum-Sauce</b> <sup>A,G</sup>
Do 2.7.	<b>Gebratene Schupfnudeln mit Sauerkraut</b> <sup>A,C,G</sup>
Fr 3.7.	<b>Bohnentopf mit Mais (Chili sin Carne) mit Reis</b>

Unsere Gerichte bereiten wir ohne Schweinefleisch zu.  
 Kurzfristige Änderungen / Verschiebungen behalten wir uns vor.  
 Anregungen und Kommentare zu unserem Kinder-Mittagstisch  
 nehmen wir gerne persönlich, telefonisch oder per E-Mail entgegen.  
 Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe der Speisen finden Sie detailliert  
 auf dem Folgeblatt.

# Enthaltene kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe & Allergene

Aufgrund der Verarbeitung verschiedener allergenhaltiger Produkte in unserer Küche ist es grundsätzlich möglich, dass in jedem unserer Gerichte Spuren von Gluten haltigem Getreide, Sesam, Senf, Sellerie, Soja, Ei und Milch enthalten.

## Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide	H = Schalenfrüchte / -erzeugnisse
B = Krebstiere / -erzeugnisse	L = Sellerie / -erzeugnisse
C = Eier / -erzeugnisse	M = Senf / -erzeugnisse
D = Fisch / -erzeugnisse	N = Sesam / -erzeugnisse
E = Erdnüsse / -erzeugnisse	O = Schwefeldioxid / -erzeugnisse
F = Soja / -erzeugnisse	P = Lupine / -erzeugnisse
G = Milch / -erzeugnisse (inkl. Laktose)	R = Weichtiere / -erzeugnisse

## Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff	2= mit Geschmacksverstärker
3= mit Antioxidationsmittel	4= mit Farbstoff
5= mit Phosphat	6= mit Süßungsmittel
7= koffeinhaltig	8= chininhaltig
9=geschwärzt	10=enthält Phenylalaninquelle