

Speisekarte

Krippe und Schule Nassenfels

KINDERHORT und TAGESHEIM

Montag, 12. Juni 2023

bis

Freitag, 16. Juni 2023

<u>Montag :</u>	<u>12.06.23</u>	<u>Zusätze</u>	<u>Allergene</u>
Hähnchengulasch mit Nudeln und Salat Obst			E1, E2, J G, J
<u>Dienstag :</u>	<u>13.06.23</u>		
Grießnockerlsuppe Hausgem. Dampfnudeln mit Vanillesoße			B, E2 B, E1, J J
<u>Mittwoch</u>	<u>14.06.23</u>		
Fleischpflanzerl (Schwein/ Rind) mit Stampfkartoffel und Salat Fruchtjoghurt			B, E1, J I, G, J J
<u>Donnerstag</u>	<u>15.06.23</u>		
Maccaroni mit Tomatensoße und gem. Salat Obstsalat			E1, E2, J E1, G, J
<u>Freitag</u>	<u>16.06.23</u>		
Kartoffel- Gemüsesuppe mit Wiener (Schwein/Geflügel) Dessert (nur Schule und Krippe Nassenfels)		*+<	E1, J B, E1, J, M1

Cremiger Salatdressing ist nicht lactosefrei!!!

Aufgrund der Zubereitung von verschiedenen Gerichten in der Küche, können Spuren von Allergenen enthalten sein (Gluten, Milch, Ei, Senf, Soja, Sellerie, Nüsse).



KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSÄTZE

< = mit Antioxidationsmittel ^ = mit Farbstoff # = mit Geschmacksverstärker
* = mit Nitritpökelsalz + = mit Stabilisator/ Phosphat ° = mit Konservierungsstoff

ALLERGENE

A=Krebstiere B=Eier C=Soja D=Erdnüsse E1=Glutenhaltige Getreide-Weizen E2= Glutenhaltige Getreide-Grieß
E3 = Glutenhaltige Getreide-Roggen E4 = Glutenhaltige Getreide-Dinkel F=Fisch G=Senf H=Sellerie N=Lupinen
I=Schwefeldioxid und Sulfid J=Milch K=Weichtiere L=Sesamsamen M1=Haselnüsse M2=Walnüsse M3=Mandeln

Änderungen vorbehalten !!!

KÜCHENTEAM

Hollinger Klaus (Küchenleitung)

Ribel Lydia

Bernecker Andreas

Bucev Tatjana