



Speiseplan

der Antoniusküche der Kreuzschwestern

04276/29125 DW 72 (Küche)

**für die Woche vom
18. März bis 24. März**

(in der Klammer sehen sie die Allergen-Codes
lt. Allergeninformationsverordnung)

Montag		Schöberlsuppe(ACGL) Pasta as ciutta(ACGO) Salat Kuchen
Dienstag		Fenchelrahmsuppe(AGL) Naturschnitzel(ACGO) Spätzle Gemüse Salat Heidelbeerkuchen(ACG)
Mittwoch		Profiterollessuppe(ACGL) Topfenpalatschinken(ACG) Vanilliesauce Schoko-Bananen-Kuchen(ACG)
Donnerstag	B P	Selleriecremesuppe(AGL) Brathendl(AGO) Gemüse Reis Salat Creme(G)
Freitag		Lauchcremesuppe(AGL) Fisch geb.(ACGOD) Kartoffelsalat Sauce Tartar Zimtschnecken(ACG)
Samstag		Knoblauchcremesuppe(AGL) Butternockerln(ACGO) mit Speck Salat Biscuitroulade(ACG)
Sonntag	S	Leberknödelsuppe(AGLC) Putensteak(ACGO) mit Tomate Mozzarella überbacken Krokette Gemüse Salat Topfensuffle Schnitte(ACG)

Wir bitten um telefonische Vorbestellung bis ca. 10.00 Uhr!

Tel. 04276/29125 DW 72 (Küche)

Danke für Ihr Verständnis!

Informationen gemäß der Allergeninformationsverordnung:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.