

Schmankerlküche im alten Wirth

Wochenkarte vom 17.12. – 21.12.2018



- Montag:**
- Farfalle mit Parmesansoße und Salat a,c,g,h,i
 - Apfel-Zimt-Joghurt g
- Dienstag:**
- Großmutter´s Kartoffelsuppe g,h,i
 - Milchreis mit Zimtzucker g
- Mittwoch:**
- Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet in Basilikumrahmsoße mit Reis a,g,h,i
 - Frisches Obst
- Donnerstag:**
- Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln a,c,g,h,i
 - Frisches Obst
- Freitag:**
- Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat a,c,h,i
 - Frisches Obst

Küchenfenster – heute schauen wir mal heraus!

!Frohe Weihnachten!

Liebe Kinder, Betreuer / innen, Erzieherinnen und Eltern,
das Jahr geht zu Ende, wir bedanken uns für Ihr Vertrauen, dass
wir jeden Tag das Essen liefern dürfen!

Wir wünschen allen eine schöne Weihnachtszeit, super Ferien,
tolle Geschenke, Ausschlafen, Skifahren, spazieren gehen, einfach
gut gehen lassen, mit der Familie zusammen kommen, ins neue
Jahr rüberfeiern.

Das Alles bei bester Gesundheit wünschen wir von Herzen!

**Küchenmeister Manfred Schmidmaier mit Christina, Bettina, Franz, Stefan,
Roland, Asefaw und Manuel...Fotos jetzt auf unserer Homepage!**

08171-3879115 Mo-Fr 6.00-13.30 Uhr info@schmankerlkueche.de www.schmankerlkueche.de

Nachfolgen die Legende zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen: a-Glutenhaltiges Getreide b-Krebstiere c-Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d-Fisch e-Erdnüsse f-Soja g-Milch (einschließlich Laktose) s-Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) h-Sellerie i-Senf j-Sesam k-Schwefeldioxid und Sulfite l-Lupinen m-Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische)