



Speisekarte



vom 04.03.2019 bis 10.03.2019

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 04.03.2019	Gebratener Reis (e,h) mit Wokgemüse (2,h,v) Frisches Obst	Gebratener Reis (e,h) mit Wokgemüse (2,h,v) Frisches Obst
Dienstag 05.03.2019	Rindergulasch mit Gemüse (d) (Champignon, Karotten, Sellerie, Lauch) dazu glutenfreie Nudeln Obstsalat	Rindergulasch mit Gemüse (d) (Champignon, Karotten, Sellerie, Lauch) dazu Hörnchennudeln (w1,e) Obstsalat
Mittwoch 06.03.2019	Hähnchenschlegel mit Geflügelsoße Möhrengemüse und glutenfreie Nudeln Frisches Obst	Hähnchenschlegel mit Geflügelsoße Möhrengemüse und Bandnudeln Frisches Obst
Donnerstag 07.03.2019	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (l) auf Ratatouille (d) Aprikosenjoghurt (l)	Paniertes Putenschnitzel (w1) auf Ratatouille (d) dazu grüne Nudeln (e,w1) Joghurt lactosefrei
Freitag 08.03.2019	Reis (1,h) mit Gemüsebolognese (d) dazu Reibekäse (l) und Blattsalat Waldbeerenjoghurt (l)	Hacksteak (R,w1,e,d,p) dazu Tomaten - Basilikum - Soße (w1,d) mit Reis (1,h) und Blattsalat (25) Pudding lactosefrei
Samstag 09.03.2019		
Sonntag 10.03.2019		

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoffe, 2= mit Konservierungsstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Süßungsmittel, 6= enthält eine Phenylalaninquelle, 7 = mit Phosphat, 8= gewachst, 9= geschwärzt, 10 = geschwefelt, 25= mit ein Zuckerart/Süßungsmittel(n), 26= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 27= unter Schutzatmosphäre verpackt, 36= gentechnisch verändert, 42= kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Allergene: b= enth. Lupinen, c= enth. Sesam, d= enth. Sellerie, e= enth. Ei, f= enth. Fisch, h= enth. Soja, k= enth. Krebstiere, l= enth. Milch einschl. Laktose, m= enth. Weichtiere, n1= enth. Mandeln, n2= ent. Haselnüsse, n3= enth. Walnüsse, n4= ent. Cashew-Kerne, n5= ent. Pecanüsse, n6= enth. Paranüsse, n7= enth. Pistazien, n8= enth. Macadamianüsse, n9= enth. Queenslandnüsse, p= enth. Senf, v= enth. Erdnüsse, x= enth. Schwefeldioxid/Sulfite, w1= enth. Weizen, w2= enth. Roggen, w3= enth. Gerste, w4= enth. Hafer, w5= enth. Dinkel, w6= enth. Kamut, w7= ent. Hybridstämme

Alle unsere Salatsoßen werden auf Grundlage von Essig und Öl hergestellt und enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: p

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel