



# Speisekarte



vom 11.03.2019 bis 17.03.2019

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 11.03.2019	Teigwaren glutenfrei mit Bolognesesoße (R,d), geriebenem Käse (2,1,i) dazu Gurkensalat (25,p) Bananenjoghurt (i)	Spaghetti (w1,e) Bolognese (R,d) dazu Gurkensalat (25,p) Joghurt lactosefrei
Dienstag 12.03.2019	Putenstreifen Gyros Art (e), dazu Sauerrahmdipp (i), Kräuterreis (1,h) und Krautsalat (2,3,25) Stracciatellajoghurt (i)	Putenstreifen Gyros Art (e), dazu Ketchup (25), Kräuterreis (1,h) und Krautsalat (2,3,25) Joghurt lactosefrei
Mittwoch 13.03.2019	Putenschnitzel mit Bratensoße, Kartoffelsalat (2,25) und Blattsalat (25) Frisches Obst	Paniertes Putenschnitzel (w1) mit Kartoffelsalat (2,25) und Blattsalat (25) Frisches Obst
Donnerstag 14.03.2019	Schweinerahmgulasch (i) mit Teigwaren glutenfrei dazu Blattsalat Kirschjoghurt (i)	Rinderhacksteak (w1,e,25) mit Soße, dazu grüne Bohnen und Spirellinudeln (w1) Joghurt lactosefrei
Freitag 15.03.2019	gedünstetes Seelachsfilet (F) mit Gemüsesoße (d) und Salzkartoffeln dazu Blattsalat (25) Schokopudding (i)	gedünstetes Seelachsfilet (F) mit Gemüsesoße (d) und Salzkartoffeln dazu Blattsalat (25) Pudding lactosefrei
Samstag 16.03.2019		
Sonntag 17.03.2019		

**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