



Speisekarte



vom 18.03.2019 bis 24.03.2019

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 18.03.2019	Linsen (w1) mit glutenfreien Teigwaren und Saitenwürstchen (2,3,7) Schwein oder Pute auf Wunsch Vanillejoghurt (1,i)	Linsen (w1) mit Spätzle (w1,e) und Saitenwürstchen (2,3,7) Schwein oder Pute auf Wunsch Joghurt lactosefrei
Dienstag 19.03.2019	Cevapcici (R) mit Paprikagemüse (d) dazu Kräuterreis (1,h) Frisches Obst	Geflügelfleischklößchen (w1,e,d) mit Paprikagemüse (d) dazu Kräuterreis (1,h) Frisches Obst
Mittwoch 20.03.2019	Chili con Carne vom Rind mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu glutenfreies Brötchen Apfelmus (3)	Chili con Carne vom Rind mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu Brötchen (w1,w2,w3) Apfelmus (3)
Donnerstag 21.03.2019	Rinderrahmgeschnetzeltes (i) dazu glutenfreien Nudeln und Karottensalat (25,2,3) Frisches Obst	Rindergeschnetzeltes dazu Nudeln (w1) und Karottensalat (25,2,3) Frisches Obst
Freitag 22.03.2019	Gebackener Fleischkäse (s,2,3,7,25) mit Soße dazu Kartoffelsalat (25,2,3) und Blattsalat (25) Stracciatellajoghurt (i)	Gebackener Fleischkäse (s,2,3,7,25) mit Soße dazu Kartoffelsalat (25,2,3) und Blattsalat (25) Joghurt lactosefrei
Samstag 23.03.2019		
Sonntag 24.03.2019		

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