



Speisekarte



vom 01.04.2019 bis 07.04.2019

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 01.04.2019	Schinkenkraut (S,2,3,7) dazu Salzkartoffeln Pfirsichkompott	Schinkenkraut (S,2,3,7) dazu Schupfnudeln (w1,e) Pfirsichkompott
Dienstag 02.04.2019	Würstchengulasch (G,25,p,3) mit glutenfreien Teigwaren und Blattsalat (25) Apfelmus (3,25)	Würstchengulasch (G,25,p,3) mit Maccaroni (e,w1) und Blattsalat (25) Apfelmus (3,25)
Mittwoch 03.04.2019	Asiatisches Putenragout (h,l) mit glutenfreien Nudeln, dazu Blattsalat (25) Erdbeerjoghurt (l)	Fleischkühle vom Rind (e,w1,25) dazu Möhrengemüse (d) und Kartoffeln Joghurt lactosefrei
Donnerstag 04.04.2019	Kartoffeleintopf (d,l) mit Geflügelwiener (7,2,3) dazu glutenfreies Brötchen Schokoladenpudding (l)	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladen- soße (1,5,e,w1,p), Kartoffelsalat (2) und Blattsalat (25) Pudding lactosefrei
Freitag 05.04.2019	Geflügelkebab (d) dazu Dip (25,l), Reis (1,h) und Blattsalat (25) Frisches Obst	Geflügelkebab (d) dazu Ketchup (25,1), Reis (1,h) und Blattsalat (25) Frisches Obst
Samstag 06.04.2019		
Sonntag 07.04.2019		

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