



Speisekarte



vom 08.04.2019 bis 14.04.2019

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 08.04.2019	Hackfleischsoße vom Rind (d) mit glutenfreien Nudeln und Blattsalat(25) Stracciatellajoghurt (l)	Hackfleischsoße vom Rind (d) mit Spiralnudeln (w1) und Blattsalat(25) Joghurt lactosefrei
Dienstag 09.04.2019	Hähnchenschlegel (G) mit Soße dazu Kräuterkartoffeln (1,h) und Karottensalat (2,3) Karamellpudding (l)	Hähnchenschlegel (G) mit Soße dazu Kräuterkartoffeln (1,h) und Karottensalat (2,3) Pudding lactosefrei
Mittwoch 10.04.2019	Fleischkäse (3,2,7,p) Schwein oder Pute dazu Lauchgemüse (d,1,h) und Salzkartoffeln Frischobst	Fleischkäse (3,2,7,p) Schwein oder Pute dazu Lauchgemüse (d,1,h) und Salzkartoffeln Frischobst
Donnerstag 11.04.2019	Geflügelbratwurst (2,3,7) mit Soße, Sauerkraut (d) und Salzkartoffeln Himbeerjoghurt (l)	Geflügelbratwurst (2,3,7) mit Soße, Sauerkraut (d) und Salzkartoffeln Joghurt lactosefrei
Freitag 12.04.2019	Gedünstetes Seelachsfilet (F) mit Gemüsesoße und Salzkartoffeln dazu Blattsalat (25) Frischobst	Gedünstetes Seelachsfilet (F) mit Gemüsesoße und Salzkartoffeln dazu Blattsalat (25) Frisches Obst
Samstag 13.04.2019		
Sonntag 14.04.2019		

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