



# Speisekarte



vom 15.04.2019 bis 21.04.2019

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 15.04.2019	Klare Gemüsesuppe (d) Milchreis (l) mit Zimt und Zucker dazu Kirschoße	Balkantopf vom Rind (R,3,2,7) Zwiebeln und Paprika dazu Reis (1,h) und Blattsalat (25) Joghurt lactosefrei
Dienstag 16.04.2019	Linsen mit glutenfreien Teigwaren und Saiten- würstchen (3,2,7,p) Pute od. Schwein nach Wunsch Frisches Obst	Linsen (w1) mit Spätzle (e,w1) und Saiten- würstchen (3,2,7,p) Pute od. Schwein nach Wunsch Frisches Obst
Mittwoch 17.04.2019	Putengulasch, dazu Reis (1,h) und Blattsalat (25) Vanillepudding (1,l)	Putengulasch, dazu Reis (1,h) und Blattsalat (25) Pudding lactosefrei
Donnerstag 18.04.2019	Glutenfreie Maultaschen (S,e), dazu Kartoffel-Gurkensalat (2,25,p) Bananenjoghurt (l)	Maultaschen (w1,d,S,e) mit Röstzwiebeln (w1), dazu Kartoffel-Gurkensalat (2,25,p) Joghurt lactosefrei
Freitag 19.04.2019	Seelachsfilet Natur (F) mit Soße dazu Salzkartoffeln (1,h) und Blattsalat (25) Frisches Obst	Seelachsfilet Natur (F) mit Soße dazu Salzkartoffeln (1,h) und Blattsalat (25) Frisches Obst
Samstag 20.04.2019		
Sonntag 21.04.2019		

**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