



vom 16.04.2018 bis 22.04.2018

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 16.04.2018	Linsen mit Glutenfreien Teigwaren und Saitenwürstchen Pute oder Schwein (2,7) Vanillejoghurt (l)	Linsen (w1) mit Spätzle (w1,e) und Saitenwürstchen Pute oder Schwein (2,7) Joghurt Lactosefrei
Dienstag 17.04.2018	Cevapcici vom Rind (R,e) mit Tomatensoße (d) dazu Kräuterreis (1,h) und Salat Schokoladenpudding (l)	Geflügelhackfleischklößchen (w1,e,d) mit Tomatensoße (d) dazu Kräuterreis (1,h) und Salat Pudding lactosefrei
Mittwoch 18.04.2018	glutenfreie Nudeln mit Putenschinken (2,3,7) dazu Tomatensoße (d) und Blattsalat Frisches Obst	Schinkennudeln mit Putenschinken (3,2,7,w1,e) dazu Tomatensoße (d) und Blattsalat Frisches Obst
Donnerstag 19.04.2018	Hähnchenbrust mit Rahmsoße (l) glutenfreien Teigwaren und Karottensalat (25) Apfelmus (3)	Hähnchenbrust mit Soße, Schleifennudeln (w1) und Karottensalat (25) Apfelmus (3)
Freitag 20.04.2018	Fischfilet in Maispanade (f) mit Zitronen- Joghurtmayonaise (1,e,l) dazu Kartoffel- Gurkensalat (2,1,p) Straciatellajoghurt (l)	Fischfilet in Maispanade (f) mit Ketchup (25) dazu Kartoffel- Gurkensalat (2,1,p) Joghurt Lactosefrei
Samstag 21.04.2018		
Sonntag 22.04.2018		

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 Salatsößen werden auf Grundlage von Essig und Öl hergestellt und enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: p

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel