



Speisekarte



vom 29.04.2019 bis 05.05.2019

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 29.04.2019	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffelpüree (l) dazu Karottengemüse (d) Frisches Obst	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffeln und Karottengemüse (d) Frisches Obst
Dienstag 30.04.2019	Hähnchenschlegel (G) mit Geflügelsoße Kräuterreis (1,h) und Blattsalat (25) Sahnepudding (l)	Hähnchenschlegel (G) mit Geflügelsoße Kräuterreis (1,h) und Blattsalat (25) Pudding lactosefrei
Mittwoch <i>Feiertag</i> 01.05.2019		
Donnerstag 02.05.2019	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (l) auf Ratatouille (d) Frisches Obst	Paniertes Putenschnitzel (w1) dazu Soße, Salzkartoffeln und Blattsalat (25) Frisches Obst
Freitag 03.05.2019	Gebackenes Seelachsfilet (f) mit Mayonaise (1,l) dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (25) Himbeerjoghurt (l)	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladen- soße (1,5,w1,e) dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (25) Joghurt lactosefrei
Samstag 04.05.2019		
Sonntag 05.05.2019		

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