



Speisekarte



vom 06.05.2019 bis 12.05.2019

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 06.05.2019	Glutenfreie Spaghetti Bolognese (R,d) mit geriebenem Käse (2,1,l) dazu Gurkensalat (25,p) Frisches Obst	Spaghetti (w1,e) Bolognese (R,d) dazu Gurkensalat (25,p) Frisches Obst
Dienstag 07.05.2019	Putenstreifen Gyros Art (G), dazu Sauerrahmdipp (l), Kräuterreis (1,h) und Krautsalat (2,3,25) Stracciatellajoghurt (l)	Putenstreifen Gyros Art (G), dazu Ketchup (1,25), Kräuterreis (1,h) und Krautsalat (2,3,25) Joghurt lactosefrei
Mittwoch 08.05.2019	Putenschnitzel natur mit Kartoffelsalat (2,25) und Blattsalat (25) Frisches Obst	Paniertes Putenschnitzel (w1) mit Kartoffelsalat (2,25) und Blattsalat (25) Frisches Obst
Donnerstag 09.05.2019	Cevapcici (R,e,h) mit Soße, dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree (l) Kirschjoghurt (l)	Rinderhacksteak (w1,e,25) mit Soße, dazu grüne Bohnen und Reis (1,h) Joghurt lactosefrei
Freitag 10.05.2019	Gedünstetes Seelachsfilet (F) mit Soße (d) und Salzkartoffeln dazu Blattsalat (25) Schokopudding (l)	Gedünstetes Seelachsfilet (F) mit Soße (d) und Salzkartoffeln dazu Blattsalat (25) Pudding lactosefrei
Samstag 11.05.2019		
Sonntag 12.05.2019		

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