



# Speisekarte



vom 13.05.2019 bis 19.05.2019

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 13.05.2019	Linsen mit glutenfreien Teigwaren und Saitenwürstchen (2,3,7) Schwein oder Pute auf Wunsch Vanillejoghurt (1,l)	Linsen (w1) mit Spätzle (w1,e) und Saitenwürstchen (2,3,7) Schwein oder Pute auf Wunsch Joghurt lactosefrei
Dienstag 14.05.2019	Glutenfreie Nudeln, Tomatensoße (d), dazu Reibekäse (1,l) und Blattsalat (25) Frisches Obst	Geflügelfleischklößchen (w1,e,d) mit Paprikagemüse (d) dazu Kräuterreis (1,h) Frisches Obst
Mittwoch 15.05.2019	Glutenfreie Schinkennudeln mit Putenschinken (G,3,2,10,e) und Tomatensoße (d), Eisbergsalat (25) Apfelmus (3)	Schinkennudeln mit Putenschinken (G,3,2,10,w1,e) und Tomatensoße (d), Eisbergsalat (25) Apfelmus (3)
Donnerstag 16.05.2019	Rinderrahmgeschnetztes (l) dazu glutenfreie Nudeln und Karottensalat (25,2,3) Frisches Obst	Rindergeschnetztes, dazu Nudeln (w1) und Karottensalat (25,2,3) Frisches Obst
Freitag 17.05.2019	Gebackener Seelachs (f) mit Zitronen-Joghurtmayonaise (1,e,l) dazu Kartoffel- Gurkensalat (25,2,3,p) Karamellpudding (l)	Gebackener Seelachs (f,w1) mit Ketchup (1,25) dazu Kartoffel- Gurkensalat (25,2,3,p) Pudding lactosefrei
Samstag 18.05.2019		
Sonntag 19.05.2019		

**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