



vom 14.05.2018 bis 20.05.2018

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 14.05.2018	Balkantopf vom Rind (R,3,2,7) dazu Reis (1,h) und Blattsalat (25) Erdbeeryoghurt (l)	Balkantopf vom Rind (R,3,2,7) dazu Reis (1,h) und Blattsalat (25) Joghurt Lactosefrei
Dienstag 15.05.2018	Linsen mit glutenfreien Nudeln und Saitenwürstchen (3,2,7,p) <b>Pute oder Schwein nach Wunsch</b> Obstsalat	Linsen (w1) mit Spätzle (e,w1) und Saitenwürstchen (3,2,7,p) <b>Pute oder Schwein nach Wunsch</b> Obstsalat
Mittwoch 16.05.2018	Vegetarisches Chili con Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu ein glutenfreies Brötchen Bananenjoghurt(l)	Vegetarisches Chili con Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu ein Brötchen (w1,w2,w3) Joghurt Lactosefrei
Donnerstag 17.05.2018	Geflügelbratwurst (7,25,p,3) mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln Vanillepudding (1,l)	Geflügelbratwurst (p,7,25,3) mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln Pudding lactosefrei
Freitag 18.05.2018	Fischfilet in Maispanade (f,) mit Ketchup (25) dazu Salzkartoffel und Blattsalat (25) Frisches Obst	Fischfilet in Maispanade (f,) Ketchup (25) dazu Salzkartoffel und Blattsalat (25) Frisches Obst
Samstag 19.05.2018		
Sonntag 20.05.2018		

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

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel