



Speisekarte



vom 20.05.2019 bis 26.05.2019

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 20.05.2019	Putenrahmgeschnetztes (G,l) dazu Kartoffelpüree (l) und Gurkensalat (25,p) Frisches Obst	Putengeschnetztes (G) dazu Salzkartoffeln (1,h) und Gurkensalat (25,p) Frisches Obst
Dienstag 21.05.2019	Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensoße (d) Reibekäse (l) dazu Blattsalat Obstsalat	Spaghetti (w1) mit Tomatensoße (d) dazu Blattsalat (25) Obstsalat
Mittwoch 22.05.2019	Cevapcici vom Rind (e,h) in Rahmsoße (l) dazu Reis (1,h) und Bohnensalat (25) Waldbeerjoghurt (1,l)	Frikadelle vom Rind (w1,e,d,p) in Soße dazu Reis (1,h) und Bohnensalat (25) Joghurt lactosefrei
Donnerstag 23.05.2019	Geflügelwiener (2,3,7) mit Soße, Kartoffelpüree (l) dazu Erbsen-Möhrengemüse (d) Sahnepudding (l)	Geflügelwiener (2,3,7) mit Soße, Salzkartoffeln dazu Erbsen-Möhrengemüse (d) Pudding lactosefrei
Freitag 24.05.2019	Backfisch (f), Remoulade (p,e,w1,1,25,l), Kartoffeln, dazu Blattsalat (25) Frisches Obst	Backfisch (w1,f), Mayonaise (e,1), Kartoffeln, dazu Blattsalat (25) Frisches Obst
Samstag 25.05.2019		
Sonntag 26.05.2019		

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