



vom 04.06.2018 bis 10.06.2018

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 04.06.2018	Putenstreifen Gyros Art (G) dazu Sauerrahmdipp (l), Kräuterreis (1,h) und Krautsalat (25,2,3) Stracciatellajoghurt (l)	Putenstreifen Gyros Art (G) dazu Ketchup (25), Kräuterreis (1,h) und Krautsalat (25,2,3) Joghurt lactosefrei
Dienstag 05.06.2018	glutenfreie Nudeln mit Reibekäse, Tomatensoße (d) und Gurkensalat (25,p) Bananejoghurt (l)	Penne (w1) mit Tomatensoße (d) und Gurkensalat (25,p) Joghurt lactosefrei
Mittwoch 06.06.2018	Putenschnitzel (G) natur mit Bratensoße dazu Salzkartoffeln und Blattsalat (25) Frisches Obst	Putenschnitzel (G) natur mit Bratensoße dazu Salzkartoffeln und Blattsalat (25) Frisches Obst
Donnerstag 07.06.2018	Milchreis (l) mit Zimt und Zucker, dazu Pfirsichkompott Kirschjoghurt (l)	Spaghetti (w1,e) Bolognese (R,d) dazu Gurkensalat (25,p) Joghurt lactosefrei
Freitag 08.06.2018	gedünstetes Seelachsfilet (F) mit glutenfreier Soße und Salzkartoffeln dazu Blattsalat (25) Frisches Obst	gedünstetes Seelachsfilet (F) mit lactosefreier Soße und Salzkartoffeln dazu Blattsalat (25) Frisches Obst
Samstag 09.06.2018		
Sonntag 10.06.2018		

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