



Speisekarte



vom 10.06.2019 bis 16.06.2019

| Tag | Glutenfreies Menü | Lactosefreies Menü |
|--------------------------|--|---|
| Montag 10.06.2019 | | |
| Dienstag 11.06.2019 | Kartoffel-Zucchini-Auflauf (2,1,e,l) dazu Soße und bunter Blattsalat (25) Frisches Obst | Linsen (w1) mit Spätzle (e,w1) und Saitenwurstchen (3,2,7,p) Pute od. Schwein nach Wunsch Frisches Obst |
| Mittwoch 12.06.2019 | Vegetarisches Chili sin Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu ein glutenfreies Brötchen Vanillepudding (1,l) | Vegetarisches Chili sin Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu ein Brötchen (w1,w2,w3) Pudding lactosefrei |
| Donnerstag 13.06.2019 | Glutenfreie Maultaschen (S,e,3), dazu Kartoffelsalat (2) und Blattsalat (25) Bananenjoghurt (l) | Geflügelfleischbällchen(G,w1,l) mit Soße , dazu Bohngemüse und Salzkartoffeln Joghurt lactosefrei |
| Freitag 14.06.2019 | Fischburgerfilet (l,d) mit Mayonnaise soße (1,l), Salzkartoffeln und Blattsalat (25) Frisches Obst | Fischburgerfilet (l,d) mit Remouladensoße (1,5,e,w1,p), Salzkartoffeln und Blattsalat (25) Frisches Obst |
| Samstag 15.06.2019 | | |
| Sonntag 16.06.2019 | | |

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