



vom 18.06.2018 bis 24.06.2018

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 18.06.2018	Schweinefleischstreifen in Rahmsoße (l) dazu Kartoffelpüree (l) und Gurkensalat (25,p) Frisches Obst	Schweinefleischstreifen in Soße dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (25,p) Frisches Obst
Dienstag 19.06.2018	glutenfreie Nudeln mit Reibekäse, Tomatensoße (d) und Gurkensalat (25,p) Obstsalat	Penne (w1) mit Tomatensoße (d) und Gurkensalat (25,p) Obstsalat
Mittwoch 20.06.2018	Putenschnitzel natur mit Bratensoße Kohlrabi und Salzkartoffeln (1,h) Waldbeerjoghurt (l)	Putenschnitzel natur mit Bratensoße Kohlrabi und Salzkartoffeln (1,h) Joghurt lactosefrei
Donnerstag 21.06.2018	Gemüsepfanne (h) mit Paprika, Möhren und Hähnchenstreifen dazu glutenfreie Nudeln Sahnepudding (l)	Gemüsepfanne (h) mit Paprika, Möhren und Hähnchenstreifen dazu Lockennudeln (w1) Pudding lactosefrei
Freitag 22.06.2018	Currywurst von Geflügelbratwurst (1,25,3,p,d) mit glutenfreiem Brötchen und Karottensalat (3,2,25) Granatapfeljoghurt (l)	Currywurst von Geflügelbratwurst (1,25,3,p,d) mit Brötchen (w1) und Karottensalat (3,2,25) Joghurt lactosefrei
Samstag 23.06.2018		
Sonntag 24.06.2018		

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