



Speisekarte



vom 19.06.2017 bis 25.06.2017

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 19.06.2017	Teigwaren glutenfrei mit Tomatensoße (a) dazu Blattsalat Mandarinenquark (i)	Maccaroni (w1,e) mit Tomatensoße (a) dazu Blattsalat Joghurt lactosefrei
Dienstag 20.06.2017	Geflügelbratwurst (a,i) mit Soße dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln Pfirsichjoghurt (i)	Geflügelbratwurst (a,i) mit Soße dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln Joghurt Lactosefrei
Mittwoch 21.06.2017	Cevapcici (R,e) mit Soße Teigwaren glutenfrei dazu Gurkensalat (p) Frisches Obst	Geflügelfleischküchle(w1,e) mit Soße dazu Spiralnudeln (w1,e) und Gurkensalat (p) Frisches Obst
Donnerstag 22.06.2017	Putenschnitzel Natur Möhrrchen und Kartoffelpüree (i) Vanillepudding (1,i)	Putenschnitzel Natur Möhrrchen und Reis Joghurt lactosefrei
Freitag 23.06.2017	Gedünstetes Seelachsfilet (f) dazu Zucchini-gemüse provencial und Salzkartoffeln (1,h) Kirschquark (i)	Gedünstetes Seelachsfilet (f) dazu Zucchini-gemüse Zucchini-gemüse provencial und Salzkartoffeln (1,h) Joghurt lactosefrei
Samstag 24.06.2017		
Sonntag 25.06.2017		

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoffe, 2= mit Konservierungsstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Stützmittel, 6= enthält eine Phenylalaninquelle, 7 = mit Phosphat, 8= gewachst, 9= geschwärzt, 10 = geschwefelt, 25= mit ein Zuckerart/Stützmittel(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