



# Speisekarte



vom 01.07.2019 bis 07.07.2019

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 01.07.2019	Spaghetti glutenfrei mit Bolognese ( R,d ) und geriebenem Käse (2,1,l) dazu Gurkensalat (25,p) Frisches Obst	Spaghetti (w1,e) Bolognese ( R,d ) dazu Gurkensalat (25,p) Frisches Obst
Dienstag 02.07.2019	Putenstreifen Gyros Art (G), dazu Sauerrahmdipp (l), Kräuterreis (1,h) und Krautsalat (2,3,25) Stracciatellajoghurt (l)	Putenstreifen Gyros Art (G), dazu Ketchup (2,25), Kräuterreis (1,h) und Krautsalat (2,3,25) Joghurt lactosefrei
Mittwoch 03.07.2019	Putenschnitzel mit Rahmsoße (l) dazu glutenfreie Teigwaren und Blattsalat (25) Frischobst	Paniertes Putenschnitzel (w1) mit Soße dazu Spiralnudeln (w1) und Blattsalat (25) Frisches Obst
Donnerstag 04.07.2019	Cevapcici (R,e,h) mit Soße, dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree (l) Kirschjoghurt (l)	Rinderhacksteak (w1,e,25) mit Soße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln Joghurt lactosefrei
Freitag 05.07.2019	Gedünstetes Seelachsfilet (F) mit Soße (d) und Salzkartoffeln dazu Blattsalat (25) Schokopudding (l)	Gedünstetes Seelachsfilet (F) mit Soße (d) und Salzkartoffeln dazu Blattsalat (25) lactosefreier Pudding
Samstag 06.07.2019		
Sonntag 07.07.2019		

**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