



vom 02.07.2018 bis 08.07.2018

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 02.07.2018	Hackfleischsoße vom Rind (w1) mit Teigwaren glutenfrei und Blattsalat(25) Stracciatellajoghurt (1)	Hackfleischsoße vom Rind (w1) mit Spiralnudeln (w1,e) und Blattsalat(25) Joghurt lactosefrei
Dienstag 03.07.2018	Hähnchenschlegel mit Soße dazu Mischgemüse und Kräuterkartoffeln Karamellpudding (1)	Hähnchenschlegel mit Soße dazu Mischgemüse und Kräuterkartoffeln Pudding lactosefrei
Mittwoch 04.07.2018	Glutenfreie Gnocchis (e) mit Paprika- Sahnesoße (1) dazu Blattsalat (25) Frisches Obst	Gebackener Fleischkäse (3,2,7,p) Schwein oder Pute dazu Nudelsalat mit Karotten und Erbsen (1,5,w1,e) Frisches Obst
Donnerstag 05.07.2018	Gebackenes Seelachsfilet (1) mit Ketchup (25,d), Kartoffelsalat (2,1) und Blattsalat (25) Himbeerjoghurt (1)	Gebackenes Seelachsfilet (1) mit Ketchup (25,d), Kartoffelsalat (2,1) und Blattsalat (25) Joghurt lactosefrei
Freitag 06.07.2018	Putenschnitzel natur mit Rahmsoße, Buttererbsen (1) und Kräuterreis (1) Pflirsichkompott	Putenschnitzel natur mit Bratensoße, Erbsengemüse und Kräuterreis (1) Pflirsichkompott
Samstag 07.07.2018		
Sonntag 08.07.2018		

**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