



Speisekarte



vom 08.07.2019 bis 14.07.2019

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 08.07.2019	Linsen mit glutenfreien Teigwaren und Saitenwürstchen (2,3,7) Schwein oder Pute auf Wunsch Stracciatellajoghurt (l)	Linsen (w1) mit Spätzle (w1,e) und Saitenwürstchen (2,3,7) Schwein oder Pute auf Wunsch Joghurt lactosefrei
Dienstag 09.07.2019	Glutenfreie Nudeln, Tomatensoße (a), dazu Reibekäse (1,i) und Blattsalat (25) Frisches Obst	Geflügelfleischklößchen (w1,e,a) mit Paprikagemüse (a) dazu Kräuterreis (1,h) Frisches Obst
Mittwoch 10.07.2019	Glutenfreie Schinkennudeln mit Putenschinken (G,3,2,10,e) und Tomatensoße (d), Eisbergsalat (25) Apfelmus (3)	Schinkennudeln mit Putenschinken (G,3,2,10,w1,e) und Tomatensoße (d), Eisbergsalat (25) Apfelmus (3)
Donnerstag 11.07.2019	Rinderrahmgeschnetzeltes (l) dazu glutenfreie Nudeln und Karottensalat (25,2,3) Frisches Obst	Rindergeschnetzeltes, dazu Nudeln (w1) und Karottensalat (25,2,3) Frisches Obst
Freitag 12.07.2019	Gebackener Seelachs (f) mit Zitronen-Joghurtmayonaise (1,e,i) dazu Kartoffel- Gurkensalat (25,2,3,p) Vanillejoghurt (1,l)	Gebackener Seelachs (f,w1) mit Ketchup (1,25) dazu Kartoffel- Gurkensalat (25,2,3,p) Pudding lactosefrei
Samstag 13.07.2019		
Sonntag 14.07.2019		

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