



vom 09.07.2018 bis 15.07.2018

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 09.07.2018	<b>Balkantopf vom Rind</b> (R,3,2,7) <b>Zwiebeln und Paprika dazu Reis</b> (1,h) und <b>Blattsalat</b> (25) <b>Erdbeerjoghurt</b> (l)	<b>Balkantopf vom Rind</b> (R,3,2,7) <b>Zwiebeln und Paprika dazu Reis</b> (1,h) und <b>Blattsalat</b> (25) <b>Joghurt lactosefrei</b>
Dienstag 10.07.2018	<b>Linsen mit glutenfreien Teigwaren und Saitenwurstchen</b> (3,2,7,p) <b>Pute od. Schwein nach Wunsch</b> <b>Obstsalat</b>	<b>Linsen</b> (w1) mit <b>Spätzle</b> (e,w1) und <b>Saitenwurstchen</b> (3,2,7,p) <b>Pute od. Schwein nach Wunsch</b> <b>Obstsalat</b>
Mittwoch 11.07.2018	<b>Vegetarisches Chili con Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu ein Brötchen glutenfrei</b> <b>Vanillepudding</b> (1,l)	<b>Vegetarisches Chili con Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu ein Brötchen</b> (w1,w2,w3) <b>Pudding lactosefrei</b>
Donnerstag 12.07.2018	<b>Geflügelbratwurst</b> (7,25,p,3) mit <b>Bohngemüse</b> (d) und <b>Salzkartoffeln</b> <b>Bananenjoghurt</b> (l)	<b>Geflügelbratwurst</b> (7,25,p,3) mit <b>Bohngemüse</b> (d) und <b>Salzkartoffeln</b> <b>Joghurt lactosefrei</b>
Freitag 13.07.2018	<b>Rahmspinat</b> (d,l) mit <b>Omelette</b> (e,l) und <b>Salzkartoffeln</b> (1,l) <b>Frisches Obst</b>	<b>Rindfleischfrikadelle</b> (w1,e) mit <b>Bratensoße</b> dazu <b>Apfelrotkraut</b> (25) und <b>Salzkartoffeln</b> <b>Frisches Obst</b>
Samstag 14.07.2018		
Sonntag 15.07.2018		

**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