



Speisekarte



vom 15.07.2019 bis 21.07.2019

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 15.07.2019	Putenrahmgeschnetztes (G,l) dazu Kartoffelpüree (l) und Gurkensalat (25,p) Frisches Obst	Putengeschnetztes (G) dazu Kartoffeln und Gurkensalat (25,p) Frisches Obst
Dienstag 16.07.2019	Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensoße (d) Reibekäse (l) dazu Blattsalat Obstsalat	Spaghetti (w1) mit Tomatensoße (d) dazu Blattsalat (25) Obstsalat
Mittwoch 17.07.2019	Currywurst von Geflügelbratwurst (1,3,7,25,p,d) mit glutenfreien Brötchen und Blattsalat (25) Waldbeerjoghurt (1,l)	Currywurst von Geflügelbratwurst (1,3,7,25,p,d) mit Brötchen (w1,w3) und Blattsalat (25) Joghurt lactosefrei
Donnerstag 18.07.2019	Cevapcici vom Rind (e,h) in Rahmsoße (l) dazu Reis (1,h) und Karottensalat (2,3,25) Sahnepudding (l)	Frikadelle vom Rind (w1,e,d,p) in Soße dazu Reis (1,h) und Karottensalat (2,3,25) Pudding lactosefrei
Freitag 19.07.2019	Backfisch (f), Mayonnaise (l,1), Kartoffeln, dazu Blattsalat (25) Frisches Obst	Backfisch (w1,f), Ketchup (d,25), Kartoffeln, dazu Blattsalat (25) Frisches Obst
Samstag 20.07.2019		
Sonntag 21.07.2019		

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