



vom 16.07.2018 bis 22.07.2018

| Tag | Glutenfreies Menü | Lactosefreies Menü |
|--------------------------|---|--|
| Montag 16.07.2018 | Teigwaren glutenfrei mit Tomatensoße (a) und Reibekäse (1,2,i) dazu Blattsalat (25) Mandarinenquark (i) | Maccaroni (w1,e) mit Tomatensoße (a) dazu Blattsalat (25) Mandarinenkompott |
| Dienstag 17.07.2018 | Geflügelbratwurstschnecke (25,3) dazu Kohlrabigemüse (a) und Salzkartoffeln Pfersichjoghurt (i) | Geflügelbratwurstschnecke (25,3) dazu Kohlrabigemüse (a) und Salzkartoffeln Joghurt lactosefrei |
| Mittwoch 18.07.2018 | Cevapcici (R,e) mit Rahmsoße (i) dazu Teigwaren glutenfrei und Gurkensalat (p) Frisches Obst | Geflügelfleischküchle (w1,e) mit Bratensoße dazu Spiralnudeln (w1,e) und Gurkensalat (p) Frisches Obst |
| Donnerstag 19.07.2018 | Hähnchensteak (G) natur dazu Bratensoße, mit Möhrchengemüse und Kartoffelpüree (i) Vanillepudding (1,i) | Hähnchensteak (G) natur dazu Bratensoße, mit Möhrchengemüse und Salzkartoffeln Pudding lactosefrei |
| Freitag 20.07.2018 | Französische Gemüsepfanne (a) dazu Kräuterreis (1,h) und Zupfsalat (25) Kirschjoghurt (i) | Französische Gemüsepfanne (a) dazu Kräuterreis (1,h) und Zupfsalat (25) Joghurt lactosefrei |
| Samstag 21.07.2018 | | |
| Sonntag 22.07.2018 | | |

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