



Speisekarte



vom 14.01.2019 bis 20.01.2019

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 14.01.2018	Teigwaren glutenfrei mit Bolognesesoße (R,d), geriebenem Käse (2,1,l) dazu Gurkensalat (25,p) Frisches Obst	Spaghetti (w1,e) Bolognese (R,d) dazu Gurkensalat (25,p) Frisches Obst
Dienstag 15.01.2018	Putenstreifen Gyros Art (G), dazu Sauerrahmdipp (l), Kräuterreis (1,h) und Krautsalat (2,3,25) Stracciatellajoghurt (l)	Putenstreifen Gyros Art (G), dazu Ketchup (25), Kräuterreis (1,h) und Krautsalat (2,3,25) Joghurt lactosefrei
Mittwoch 16.01.2018	Putenschnitzel mit Kartoffelsalat (2,25) und Blattsalat (25) Frisches Obst	Paniertes Putenschnitzel (w1) mit Kartoffelsalat (2,25) und Blattsalat (25) Frisches Obst
Donnerstag 17.01.2018	Schweinerahmgulasch (l) mit Teigwaren glutenfrei dazu Blattsalat Kirschjoghurt (l)	Rinderhacksteak (w1,e,25) mit Soße, dazu grüne Bohnen und Spirellinudeln (w1) Joghurt lactosefrei
Freitag 18.01.2018	gedünstetes Seelachsfilet (F) mit Gemüsesoße (d) und Salzkartoffeln dazu Blattsalat (25) Schokopudding (l)	gedünstetes Seelachsfilet (F) mit Gemüsesoße (d) und Salzkartoffeln dazu Blattsalat (25) Pudding lactosefrei
Samstag 19.01.2018		
Sonntag 20.01.2018		

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 Salatsößen werden auf Grundlage von Essig und Öl hergestellt und enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: p

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel