



Speisekarte



vom 15.01.2018 bis 21.01.2018

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 15.01.2018	Hackfleischsoße vom Rind (w ₁) mit glutenfreie Nudeln und Blattsalat Stracciatellajoghurt (j)	Hackfleischsoße vom Rind (w ₁) mit Spiralnudeln (w _{1,e}) und Blattsalat Joghurt lactosefrei
Dienstag 16.01.2018	Hähnchenschlegel mit Soße dazu Kaisergemüse und Kräuterkartoffeln Karamellpudding (j)	Hähnchenschlegel mit Soße dazu Kaisergemüse und Kräuterkartoffeln Pudding lactosefrei
Mittwoch 17.01.2018	glutenfreie Gnocchis (e) mit Paprika- Sahnesoße (j) dazu Blattsalat Frisches Obst	Rinderbraten mit Soße und Kartoffelaltern, (1,w ₁) dazu Karottensalat (3,2) Frisches Obst
Donnerstag 18.01.2018	Hühnerfrikassee glutenfrei (1,d,h,d) mit Erbsen und Karotten, dazu Reis Himbeerjoghurt (j)	Hühnerfrikassee lactosefrei (1,d,h,d) mit Erbsen und Karotten, dazu Reis Joghurt Lactosefrei
Freitag 19.01.2018	Seelachsfilet (F) mit Gemüsesoße (d) dazu Salzkartoffeln (1,h) und Blattsalat Pfirisichkompott	Seelachsfilet (F) mit Gemüsesoße (d) dazu Salzkartoffeln (1,h) und Blattsalat Pfirisichkompott
Samstag 20.01.2018		
Sonntag 21.01.2018		

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