



# Speisekarte



vom 22.07.2019 bis 28.07.2019

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
<b>Montag</b> 22.07.2019	Mit Käse und Tomate überbackene Hühnerbrust (l,G,d), dazu Teigwaren glutenfrei und Blattsalat (25) frisches Obst	Hühnerbrust mit Tomatensoße (d) dazu Spiralnudeln (w1) und Blattsalat (25) frisches Obst
<b>Dienstag</b> 23.07.2019	Würstchengulasch (G,25,p,3) mit glutenfreien Teigwaren und Blattsalat (25) Apfelmus (3,25)	Würstchengulasch (G,25,p,3) mit Maccaroni (e,w1) und Blattsalat (25) Apfelmus (3,25)
<b>Mittwoch</b> 24.07.2019	Cevapcici (R, e, h) dazu Möhrengemüse (d) und Kartoffeln Erdbeerjoghurt (l)	Fleischküchle vom Rind (e,w1,25) dazu Möhrengemüse (d) und Kartoffeln Joghurt lactosefrei
<b>Donnerstag</b> 25.07.2019	Kartoffeleintopf (d,l) mit Geflügelwiener (7,2,3) dazu glutenfreies Brötchen Schokoladenpudding (l)	Kartoffeleintopf (d) mit Geflügelwiener (7,2,3) dazu Weizenbrötchen (w1,w3) Pudding lactosefrei
<b>Freitag</b> 26.07.2019	Fischburgerfilet (1,4) mit Mayonaise (1,1), Kartoffelsalat (2) und Blattsalat (25) Frisches Obst	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1,l,e) mit Remouladensoße (1,5,e,w1,p), Kartoffelsalat (2) und Blattsalat (25) Frisches Obst
<b>Samstag</b> 27.07.2019		
<b>Sonntag</b> 28.07.2019		

**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