



vom 23.07.2018 bis 29.07.2018

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 23.07.2018	Rindergulasch mit Gemüse (d) (Champignon, Karotten, Sellerie, Lauch) dazu Teigwaren glutenfrei Obstsalat	Rindergulasch mit Gemüse (d) (Champignon, Karotten, Sellerie, Lauch) dazu Hörnchennudeln (w1,e) Obstsalat
Dienstag 24.07.2018	Hamburger (R,p) im glutenfreien Brötchen, dazu Ketchup (25,d), Tomate und Gurke Frisches Obst	Hamburger (R,p) im Brötchen (w1), dazu Ketchup (25,d) Tomate und Gurke Frisches Obst
Mittwoch 25.07.2018	Rinderbraten mit Erbsengemüse (d) dazu Salzkaroffeln Ananaskompott	Rinderbraten mit Erbsengemüse (d) dazu Salzkaroffeln Ananaskompott
Donnerstag 26.07.2018	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (l) auf Ratatouille (d) Aprikosenjoghurt (l)	Geflügelbratwurst (3,2,7) dazu Mischgemüse, Bratensoße und Salzkartoffeln Joghurt lactosefrei
Freitag 27.07.2018	Glutenfreie Teigwaren mit Gemüsebolognese (d) dazu Reibekäse (l) und Blattsalat Waldbeerenjoghurt (l,25)	Hacksteak (R,w1,e,d,p) dazu Tomaten - Basilikum - Soße (w1,d) mit Reis (1,h) und Blattsalat (25) Joghurt lactosefrei
Samstag 28.07.2018		
Sonntag 29.07.2018		

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