



vom 06.08.2018 bis 12.08.2018

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 06.08.2018	Linsen mit Spätzle glutenfreien Teigwaren und Saitenwürstchen (2,3,7) Schwein oder Pute auf Wunsch Vanillejoghurt (1,1)	Linsen (w1) mit Spätzle (w1,e) und Saitenwürstchen (2,7,3) Schwein oder Pute auf Wunsch Joghurt lactosefrei
Dienstag 07.08.2018	Cevapcici (s,R,e) mit Tomatensoße (d) dazu Kräuterreis (1,h) und Salat (25) Frisches Obst	Geflügelfleischklößchen (w1,e,d) mit Tomatensoße (d) dazu Kräuterreis (1,h) und Salat (25) Frisches Obst
Mittwoch 08.08.2018	Chili con Carne vom Rind mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu glutenfreies Brötchen Apfelmus (3)	Chili con Carne vom Rind mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu Brötchen (w1,w2,w3) Apfelmus (3)
Donnerstag 09.08.2018	Salzkartoffeln (1,h) mit Kräuterquark (1) dazu Blattsalat (25) Kompott	Hähnchenbrust (e) mit Bratensoße, Schleifennudeln (w1) und Karottensalat (25,2,3) Kompott
Freitag 10.08.2018	Gebackener Fleischkäse (s,3,2,5,7) mit Kartoffelsalat (2,3) und Blattsalat (25) Stracciatellajoghurt (1)	Gebackener Fleischkäse (s,3,2,5,7) mit Kartoffelsalat (2,3) und Blattsalat (25) Joghurt lactosefrei
Samstag 11.08.2018		
Sonntag 12.08.2018		

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