



vom 13.08.2018 bis 19.08.2018

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 13.08.2018	Schweinefleischstreifen in Rahmsoße (1) dazu Kartoffelpüree (1) und Gurkensalat (25,p) Frisches Obst	Schweinefleischstreifen in Soße dazu Salkartoffeln und Gurkensalat (25,p) Frisches Obst
Dienstag 14.08.2018	Cevapcici (s,r,e) mit Ajvar und Djuvecreis (1,h) dazu Krautsalat (3,5) Obstsalat	Cevapcici (s,r,e) mit Ajvar und Djuvecreis (1,h) dazu Krautsalat (3,5) Obstsalat
Mittwoch 15.08.2018	Putenschnitzel natur, Bratensoße Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln (1,h) Waldbeerjoghurt (1,i)	Putenschnitzel natur, Bratensoße Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln (1,h) Joghurt Lactosefrei
Donnerstag 16.08.2018	Gemüsepfanne (h) mit Paprika, Möhren und Hähnchenstreifen dazu Teigwaren glutenfrei Sahnepudding (1)	Gemüsepfanne (h) mit Paprika, Möhren und Hähnchenstreifen dazu Lockennudeln (w1) Pudding Lactosefrei
Freitag 17.08.2018	Currywurst von Geflügelbratwurst (1,25,3,p,d,7) mit Brötchen glutenfrei und Karottensalat (25,3,2) Apfelmus (3)	Currywurst von Geflügelbratwurst (1,25,3,p,d,7) mit Brötchen (w1) und Karottensalat (25,3,2) Apfelmus (3)
Samstag 18.08.2018		
Sonntag 19.08.2018		

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