



vom 20.08.2018 bis 26.08.2018

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 20.08.2018	Geflügelkebab (25,7,p) dazu Dip (25,l), Reis (1,h) und Blattsalat (25) Frisches Obst	Geflügelkebab (25,7,p) dazu Ketchup (25), Reis (1,h) und Blattsalat (25) Frisches Obst
Dienstag 21.08.2018	Würstchengulasch (G,25,p,3,7) mit glutenfreien Teigwaren und Blattsalat (25) Apfelmus (3,25)	Würstchengulasch (G,25,p,3,7) mit Maccaroni (e,w1) und Blattsalat (25) Apfelmus (3,25)
Mittwoch 22.08.2018	Asiatisches Putenragout (l,h) mit glutenfreien Teigwaren Erdbeerjoghurt (l)	Fleischküchle vom Rind (e,w1,25) mit Soße (25) dazu Möhrengemüse (d) und Salzkartoffeln Joghurt lactosefrei
Donnerstag 23.08.2018	Kartoffeleintopf (d,l) mit Geflügelwiener (2,3,7) dazu glutenfreies Brötchen Schokoladenpudding (l)	Ravioli mit Fleischfüllung (G,R,w1,e) dazu Tomatensoße (25,d) und Gurkensalat (25) Pudding lactosefrei
Freitag 24.08.2018	Kartoffeltaschen (l) mit glutenfreier Kräutersoße (d,l) dazu Blattsalat (25) Frisches Obst	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit lactosefreier Kräutersoße (d) Salzkartoffeln (1,h) und Blattsalat (25) Frisches Obst
Samstag 25.08.2018		
Sonntag 26.08.2018		

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