



vom 10.09.2018 bis 16.09.2018

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 10.09.2018	Teigwaren glutenfrei mit Tomatensoße (a) und Reibekäse (1,2,i) dazu Blattsalat (25) Mandarinenquark (i)	Maccaroni (w1,e) mit Tomatensoße (a) dazu Blattsalat (25) Mandarinenkompott
Dienstag 11.09.2018	Geflügelbratwurstschnecke (25,3) dazu Kohlrabigemüse (a) und Salzkartoffeln Pfersichjoghurt (i)	Geflügelbratwurstschnecke (25,3) dazu Kohlrabigemüse (a) und Salzkartoffeln Joghurt lactosefrei
Mittwoch 12.09.2018	Cevapcici (R,e) mit Rahmsoße (i) dazu Teigwaren glutenfrei und Gurkensalat (p) Frisches Obst	Geflügelfleischküchle (w1,e) mit Bratensoße dazu Spiralnudeln (w1,e) und Gurkensalat (p) Frisches Obst
Donnerstag 13.09.2018	Hähnchensteak (G) natur dazu Bratensoße, mit Möhrchengemüse und Kartoffelpüree (i) Vanillepudding (1,i)	Hähnchensteak (G) natur dazu Bratensoße, mit Möhrchengemüse und Salzkartoffeln Pudding lactosefrei
Freitag 14.09.2018	Französische Gemüsepfanne (a) dazu Kräuterreis (1,h) und Zupfsalat (25) Kirschjoghurt (i)	Französische Gemüsepfanne (a) dazu Kräuterreis (1,h) und Zupfsalat (25) Joghurt lactosefrei
Samstag 15.09.2018		
Sonntag 16.09.2018		

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