



Speisekarte



vom 11.09.2017 bis 17.09.2017

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 11.09.2017	Gnocchi glutenfrei (e) dazu Tomatensoße (d) und Gurkensalat (p) frisches Obst	Tortellini mit Fleischfüllung (e,w1,d) dazu Tomatensoße (d) und Gurkensalat (p) frisches Obst
Dienstag 12.09.2017	Spaghetti glutenfrei mit Tomatensoße (d) dazu Reibekäse (1,2,i) und Blattsalat Obstsalat	Spaghetti (w1,e) mit Tomatensoße (d) und Blattsalat Obstsalat
Mittwoch 13.09.2017	Putenschnitzel mit Bratensoße Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln (1,h) Waldbeerjoghurt (1,i)	Putenschnitzel mit Bratensoße Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln (1,h) Joghurt lactosefrei
Donnerstag 14.09.2017	Cevapcici vom Rind (R,e) mit Bratensoße dazu Reis (1,h) und Blattsalat Sahnepudding (i)	Gemüsepfanne (h) mit Paprika, Möhren und Hähnchenstreifen dazu Lockennudeln (w1) Lactosefreier Pudding
Freitag 15.09.2017	Buntbarsch natur (f) mit Soße dazu Butterkartoffeln (i) und Karottensalat (3,2) Granatapfeljoghurt (i)	Buntbarsch natur (f) mit Soße dazu Dampfkartoffeln und Karottensalat (3,2) Joghurt lactosefrei
Samstag 16.09.2017		
Sonntag 17.09.2017		

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoffe, 2= mit Konservierungsstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Stützmittel, 6= enthält eine Phenylalaninquelle, 7 = mit Phosphat, 8= gewachst, 9= geschwärzt, 10 = geschwefelt, 25= mit ein Zuckerart/Stützmittel(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