



Speisekarte



vom 16.09.2019 bis 22.09.2019

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 16.09.2019	Mit Käse und Tomate überbackene Hühnerbrust (l,G,d), dazu Teigwaren glutenfrei und Blattsalat (25) frisches Obst	Hühnerbrust mit Tomatensoße (d) dazu Spiralnudeln (w1) und Blattsalat (25) frisches Obst
Dienstag 17.09.2019	Würstchengulasch (G,25,p,3) mit glutenfreien Teigwaren und Blattsalat (25) Apfelmus (3,25)	Würstchengulasch (G,25,p,3) mit Maccaroni (e,w1) und Blattsalat (25) Apfelmus (3,25)
Mittwoch 18.09.2019	Cevapcici (R, e, h) dazu Möhrengemüse (d) und Kartoffeln Erdbeerjoghurt (l)	Fleischküchle vom Rind (e,w1,25) dazu Möhrengemüse (d) und Kartoffeln Joghurt lactosefrei
Donnerstag 19.09.2019	Kartoffeleintopf (d,l) mit Geflügelwiener (7,2,3) dazu glutenfreies Brötchen Schokoladenpudding (l)	Kartoffeleintopf (d) mit Geflügelwiener (7,2,3) dazu Weizenbrötchen (w1,w3) Pudding lactosefrei
Freitag 20.09.2019	Fischburgerfilet (l,d) mit Mayonaise (l,1), Kartoffelsalat (2) und Blattsalat (25) Frisches Obst	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1,l,e) mit Remouladensoße (1,5,e,w1,p), Kartoffelsalat (2) und Blattsalat (25) Frisches Obst
Samstag 21.09.2019		
Sonntag 22.09.2019		

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