



vom 17.09.2018 bis 23.09.2018

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 17.09.2018	Rindergulasch mit Gemüse (a) (Champignon, Karotten, Sellerie, Lauch) dazu glutenfreie Nudeln Obstsalat	Rindergulasch mit Gemüse (a) (Champignon, Karotten, Sellerie, Lauch) dazu Hörnchennudeln (w1,e) Obstsalat
Dienstag 18.09.2018	Gebratener Reis (e,h) mit Wokgemüse (z,h,v) Frisches Obst	Gebratener Reis (e,h) mit Wokgemüse (z,h,v) Frisches Obst
Mittwoch 19.09.2018	Rinderbraten mit Erbsengemüse (a) und Kartoffelpüree (i) Ananaskompott	Rinderbraten mit Erbsengemüse (a) dazu Kartoffeltaler (1,w1) Ananaskompott
Donnerstag 20.09.2018	Gebackener Fleischkäse (3,2,7) Schwein oder Pute dazu Karottengemüse, Bratensoße und Salzkartoffeln Aprikosenjoghurt (i)	Gebackener Fleischkäse (3,2,7) Schwein oder Pute dazu Karottengemüse, Bratensoße und Salzkartoffeln Joghurt lactosefrei
Freitag 21.09.2018	Glutenfreie Teigwaren mit Gemüsebolognese (a) dazu Reibekäse (i) und Blattsalat Waldbeerenjoghurt (i)	Hacksteak (R,w1,e,d,p) dazu Tomaten - Basilikum - Soße (w1,d) mit Reis (1,h) und Blattsalat (z5) Joghurt lactosefrei
Samstag 22.09.2018		
Sonntag 23.09.2018		

**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