



Speisekarte



vom 21.01.2019 bis 27.01.2019

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 21.01.2019	Linsen (w1) mit glutenfreien Teigwaren und Saitenwürstchen (2,3,7) Schwein oder Pute auf Wunsch Vanillejoghurt (1,l)	Linsen (w1) mit Spätzle (w1,e) und Saitenwürstchen (2,3,7) Schwein oder Pute auf Wunsch Joghurt lactosefrei
Dienstag 22.01.2019	Cevapcici (R) mit Paprikagemüse (d) dazu Kräuterreis (1,h) und Frisches Obst	Geflügelfleischklößchen (w1,e,d) mit Paprikagemüse (d) dazu Kräuterreis (1,h) und Frisches Obst
Mittwoch 23.01.2019	Chili con Carne vom Rind mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu Brötchen glutenfrei Apfelmus (3)	Chili con Carne vom Rind mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu Brötchen (w1,w2,w3) Apfelmus (3)
Donnerstag 24.01.2019	Rinderrahmgeschnetzeltes (l) dazu Kartoffelpüree und Karottensalat (25,2,3) Frisches Obst	Rindergeschnetzeltes dazu Salzkartoffeln (1,h) und Karottensalat (25,2,3) Frisches Obst
Freitag 25.01.2019	Fleischkäse (S,2,3,7,25) mit Soße dazu Kartoffelsalat (2,3) und Blattsalat (25) Stracciatellajoghurt (l)	Fleischkäse (S,2,3,7,25) mit Soße dazu Kartoffelsalat (2,3) und Blattsalat (25) Joghurt lactosefrei
Samstag 26.01.2019		
Sonntag 27.01.2019		

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