



vom 01.10.2018 bis 07.10.2018

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 01.10.2018	Linzen mit Spätzle glutenfreien Teigwaren und Saitenwürstchen (2,3,7) Schwein oder Pute auf Wunsch Vanillejoghurt (1,l)	Linzen (w1) mit Spätzle (w1,e) und Saitenwürstchen (2,7,3) Schwein oder Pute auf Wunsch Joghurt lactosefrei
Dienstag 02.10.2018	Cevapcici (S,R,e) mit Tomatensoße (d) dazu Kräuterreis (1,h) und Salat (25) Frisches Obst	Geflügelfleischklößchen (w1,e,d) mit Tomatensoße (d) dazu Kräuterreis (1,h) und Salat (25) Frisches Obst
Mittwoch 03.10.2018	Chili con Carne vom Rind mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu glutenfreies Brötchen Apfelmus (3)	Chili con Carne vom Rind mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu Brötchen (w1,w2,w3) Apfelmus (3)
Donnerstag 04.10.2018	Bolognesesauce (R,d) glutenfreie Teigwaren und Karottensalat (25,2,3) Kompott	Bolognesesauce (R,d) Schleifennudeln (w1) und Karottensalat (25,2,3) Kompott
Freitag 05.10.2018	Gebackener Fleischkäse (S,3,2,5,7) mit Kartoffelsalat (2,3) und Blattsalat (25) Stracciatellajoghurt (l)	Gebackener Fleischkäse (S,3,2,5,7) mit Kartoffelsalat (2,3) und Blattsalat (25) Joghurt lactosefrei
Samstag 06.10.2018		
Sonntag 07.10.2018		

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