



vom 08.10.2018 bis 14.10.2018

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 08.10.2018	Schweinefleischstreifen in Rahmsauce (i) dazu Kartoffelpüree (i) und Gurkensalat (25,p) Frisches Obst	Schweinefleischstreifen in Soße dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (25,p) Frisches Obst
Dienstag 09.10.2018	glutenfreie Spaghetti mit Tomatensoße (d) Reibekäse (l) dazu Blattsalat Obstsalat	Spaghetti (w1) mit Tomatensoße (d) Reibekäse (l) dazu Blattsalat Obstsalat
Mittwoch 10.10.2018	Putenschnitzel natur, Bratensoße Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln (1,h) Waldbeeryoghurt (1,i)	Putenschnitzel natur, Bratensoße Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln (1,h) Joghurt Lactosefrei
Donnerstag 11.10.2018	Gemüsepfanne (h) mit Paprika, Möhren und Hähnchenstreifen dazu Teigwaren glutenfrei Sahnepudding (i)	Gemüsepfanne (h) mit Paprika, Möhren und Hähnchenstreifen dazu Lockennudeln (w1) Pudding Lactosefrei
Freitag 12.10.2018	Currywurst von Geflügelbratwurst (1,25,3,p,d,7) mit Brötchen glutenfrei und Karottensalat (25,3,2) Apfelkompott	Currywurst von Geflügelbratwurst (1,25,3,p,d,7) mit Brötchen(w1) und Karottensalat (25,3,2) Apfelkompott
Samstag 13.10.2018		
Sonntag 14.10.2018		

**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