



Speisekarte



vom 21.10.2019 bis 27.10.2019

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 21.10.2019	Glutenfreie Teigwaren mit Soße Bolognese (R,d), geriebenem Käse (2,1,l) und Gurkensalat (25,p) Frisches Obst	Spaghetti (w1,e) mit Soße Bolognese (R,d) dazu Gurkensalat (25,p) Frisches Obst
Dienstag 22.10.2019	Putenstreifen Gyros Art (G), dazu Sauer-rahmdipp (l), Kräuterreis (1,h) und Krautsalat (2,3,25) Stracciatellajoghurt (l)	Putenstreifen Gyros Art (G), dazu Ketchup (25,2), Kräuterreis (1,h) und Krautsalat (2,3,25) Stracciatellajoghurt (l)
Mittwoch 23.10.2019	Hähnchenschnitzel natur (G) mit Bratensoße dazu glutenfreie Teigwaren und Blattsalat (25) Frisches Obst	Hähnchenschnitzel natur (G) mit Bratensoße dazu Spiralnudeln (w1) und Blattsalat (25) Frisches Obst
Donnerstag 24.10.2019	Cevapcici (R,e,h) mit Soße, dazu Kartoffelpüree (l) und Zucchini-Karottensalat (25) Kirschjoghurt (l)	Rinderhacksteak (w1,e,25) mit Soße, dazu Salzkartoffeln und Zucchini-Karottensalat (25) Joghurt lactosefrei
Freitag 25.10.2019	Gedünstetes Seelachsfilet (F) mit Soße (d) und Salzkartoffeln dazu Blattsalat (25) Schokopudding (l)	Gedünstetes Seelachsfilet (F) mit Soße (d) und Salzkartoffeln dazu Blattsalat (25) Pudding lactosefrei
Samstag 26.10.2019		
Sonntag 27.10.2019		

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