



vom 22.10.2018 bis 28.10.2018

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 22.10.2018	Hackfleischsoße vom Rind (w1) mit Teigwaren glutenfrei und Blattsalat(25) Stracciatellajoghurt (l)	Hackfleischsoße vom Rind (w1) mit Spiralnudeln (w1,e) und Blattsalat(25) Joghurt lactosefrei
Dienstag 23.10.2018	Hähnchenschlegel mit Soße dazu Kräuterkartoffeln und Karottensalat Karamellpudding (l)	Hähnchenschlegel mit Soße dazu Kräuterkartoffeln und Karottensalat Pudding lactosefrei
Mittwoch 24.10.2018	Glutenfreie Gnocchis (e) mit Kürbisragout (l,d) dazu Blattsalat (25) Frisches Obst	Gebackener Fleischkäse (3,2,7,p) Schwein oder Pute dazu Nudelsalat mit Karotten und Erbsen (1,5,w1,e) Frisches Obst
Donnerstag 25.10.2018	Gebackenes Seelachsfilet (f) mit Ketchup, Kartoffelsalat (2,1) und Blattsalat (25) Himbeerjoghurt (l)	Gebackenes Seelachsfilet (f) mit Ketchup, Kartoffelsalat (2,1) und Blattsalat (25) Joghurt lactosefrei
Freitag 26.10.2018	Putenschnitzel natur mit Rahmsoße, Buttererbsen (l) und Kräuterreis (l) Pfirisichkompott	Putenschnitzel natur mit Bratensoße, Erbsengemüse und Kräuterreis (l) Pfirisichkompott
Samstag 27.10.2018		
Sonntag 28.10.2018		

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