



Speisekarte



vom 28.10.2019 bis 03.11.2019

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 28.10.2019	Linsen (w1) mit glutenfreien Nudeln, dazu Saitenwurstchen (2,3,25,7) Schwein od. Geflügel Erdbeeryoghurt (l)	Linsen (w1) mit Spätzle (w1,e,w5) dazu Saitenwurstchen (2,3,25,7) Schwein od. Geflügel Joghurt lactosefrei
Dienstag 29.10.2019	Cevapcici (R,e) mit Paprikagemüse (d) dazu Kräuterreis (1,h) Frisches Obst	Geflügelfleischklößchen (w1,e,d) mit Paprikagemüse (d) dazu Kräuterreis (1,h) Frisches Obst
Mittwoch 30.10.2019	Wilde Kartoffeln (Kartoffelecken aus dem Ofen) mit Kräuterquark (l) und Eisbergsalat (25) Apfelmus (3)	Schinkennudeln mit Putenschinken (G,3,2,10,w1,e) und Tomatensoße (d), Eisbergsalat (25) Apfelmus (3)
Donnerstag 31.10.2019	Rinderrahmgeschnetzeltes (l) dazu Dampfreis und Karottensalat (25,2,3) Frisches Obst	Rindergeschnetzeltes dazu Dampfreis und Karottensalat (25,2,3) Frisches Obst
Freitag <i>Feiertag</i> 01.11.2019		
Samstag 02.11.2019		
Sonntag 03.11.2019		

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