



vom 30.10.2017 bis 05.11.2017

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 30.10.2017	Linsen mit Glutenfreien Teigwaren und Saitenwürstchen Pute oder Schwein (2,7) Vanillejoghurt (1)	Linsen (w1) mit Spätzle (w1,e) und Saitenwürstchen Pute oder Schwein (2,7) Joghurt Lactosefrei
Dienstag Feiertag 31.10.2017		
Mittwoch Feiertag 01.11.2017		
Donnerstag 02.11.2017	Hähnchenbrust mit Rahmsoße (1) glutenfreien Teigwaren und Blattsalat Apfelmus (3)	Hähnchenbrust mit Soße, Schleifennudeln (w1) und Blattsalat Apfelmus (3)
Freitag 03.11.2017	Fischfilet in Maispanade (1) mit Zitronen- Joghurtmayonaise (1,e,1) dazu Kartoffel- Gurkensalat (2,1,p) Straciatellajoghurt (1)	Fischstäbchen (1,w1) Ketchup (5) dazu Kartoffel- Gurkensalat (2,1,p) Joghurt Lactosefrei
Samstag 04.11.2017		
Sonntag 05.11.2017		

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoffe, 2= mit Konservierungsstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Stützmittel, 6= enthält eine Phenylalaninquelle, 7 = mit Phosphat, 8= gewachst, 9= geschwärzt, 10 = geschwefelt, 25= mit ein Zuckerart/Stützmittel(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