



vom 05.11.2018 bis 11.11.2018

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 05.11.2018	Teigwaren glutenfrei mit Tomatensoße (d) und Reibekäse (1,2,l) dazu Blattsalat (25) Mandarinenquark (l)	Maccaroni (w1,e) mit Tomatensoße (d) dazu Blattsalat (25) Mandarinenkompott
Dienstag 06.11.2018	Geflügelbratwurstschnecke (25,3) dazu Kohlrabigemüse (d) und Salzkartoffeln Pfirsichjoghurt (l)	Geflügelbratwurstschnecke (25,3) dazu Kohlrabigemüse (d) und Salzkartoffeln Joghurt lactosefrei
Mittwoch 07.11.2018	Cevapcici (R,e) mit Rahmsoße (l) dazu Teigwaren glutenfrei und Gurkensalat (p) Frisches Obst	Geflügelfleischküchle (w1,e) mit Bratensoße dazu Spiralnudeln (w1,e) und Gurkensalat (p) Frisches Obst
Donnerstag 08.11.2018	Hähnchensteak (G) natur dazu Bratensoße, mit Möhrchengemüse und Kartoffelpüree (l) Vanillepudding (1,l)	Hähnchensteak (G) natur dazu Bratensoße, mit Möhrchengemüse und Salzkartoffeln Pudding lactosefrei
Freitag 09.11.2018	Französische Gemüsepfanne (d) dazu Kräuterreis (1,h) und Zupfsalat (25) Kirschjoghurt (l)	Französische Gemüsepfanne (d) dazu Kräuterreis (1,h) und Zupfsalat (25) Joghurt lactosefrei
Samstag 10.11.2018		
Sonntag 11.11.2018		

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 Salatsößen werden auf Grundlage von Essig und Öl hergestellt und enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: p

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel