



# Speisekarte



vom 11.11.2019 bis 17.11.2019

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 11.11.2019	Mit Käse und Tomate überbackene Hühnerbrust (l,G,d), dazu Teigwaren glutenfrei und Blattsalat (25) frisches Obst	Hühnerbrust mit Tomatesoße (d) dazu Spiralnudeln (w1) und Blattsalat (25) frisches Obst
Dienstag 12.11.2019	Würstchengulasch (G,25,p,3) mit mit glutenfreien Teigwaren und Blattsalat (25) Apfelmus (3,25)	Würstchengulasch (G,25,p,3) mit Maccaroni (e,w1) und Blattsalat (25) Apfelmus (3,25)
Mittwoch 13.11.2019	Cevapcici (R, e, h) dazu Möhregemüse (d) und Kartoffeln Erdbeerjoghurt (l)	Fleischkühle vom Rind (e,w1,25), Bratensoße dazu Möhregemüse (d) und Salzkartoffeln Joghurt lactosefrei
Donnerstag 14.11.2019	Kartoffeleintopf (d,l) mit Geflügelwiener (7,2,3) dazu glutenfreies Brötchen Schokoladenpudding (l)	Kartoffeleintopf (d) mit Geflügelwiener (7,2,3) dazu Weizenbrötchen (w1,w3) Pudding lactosefrei
Freitag 15.11.2019	Geflügelkebab (d) dazu Dip (25,l), Reis (1,h) und Blattsalat Frisches Obst	Geflügelkebab (d) dazu Ketchup (2,25), Reis (1,h) und Blattsalat Frisches Obst
Samstag 16.11.2019		
Sonntag 17.11.2019		

**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