



vom 20.11.2017 bis 26.11.2017

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 20.11.2017	Hackfleischsoße vom Rind (w1) mit glutenfreie Nudeln und Blattsalat Stracciatellajoghurt (l)	Hackfleischsoße vom Rind (w1) mit Spiralnudeln (w1,e) und Blattsalat Joghurt lactosefrei
Dienstag 21.11.2017	Hähnchenschlegel mit Soße dazu Kräuterkartoffeln und Blattsalat Karamellpudding (l)	Hähnchenschlegel mit Soße dazu Kräuterkartoffeln und Blattsalat Pudding lactosefrei
Mittwoch 22.11.2017	glutenfreie Gnocchis (e) mit Paprika- Sahnesoße (l) dazu Blattsalat Frisches Obst	Rinderbraten mit Soße und Kartoffeltalern, (1,w1) dazu Karottensalat (3,2) Frisches Obst
Donnerstag 23.11.2017	Hühnerfrikassee glutenfrei (1,d,h,d) mit Erbsen und Karotten, dazu Reis Himbeerjoghurt (l)	Hühnerfrikassee lactosefrei (1,d,h,d) mit Erbsen und Karotten, dazu Reis Joghurt Lactosefrei
Freitag 24.11.2017	Seelachsfilet (F) mit Gemüsesoße (d) dazu Salzkartoffeln (1,h) und Blattsalat Pfirisichkompott	Seelachsfilet (F) mit Gemüsesoße (d) dazu Salzkartoffeln (1,h) und Blattsalat Pfirisichkompott
Samstag 25.11.2017		
Sonntag 26.11.2017		

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