



vom 26.11.2018 bis 02.12.2018

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 26.11.2018	Linsen (w1) mit glutenfreien Teigwaren und Saitenwürstchen (2,3,7) Schwein oder Pute auf Wunsch Vanillejoghurt (1,l)	Linsen (w1) mit Spätzle (w1,e) und Saitenwürstchen (2,3,7) Schwein oder Pute auf Wunsch Joghurt lactosefrei
Dienstag 27.11.2018	Cevapcici (R) mit Tomatensoße (d) dazu Kräuterreis (1,h) und Salat (25) Frisches Obst	Geflügelfleischklößchen (w1,e,d) mit Tomatensoße (d) dazu Kräuterreis (1,h) und Salat (25) Frisches Obst
Mittwoch 28.11.2018	Chili con Carne vom Rind mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu Brötchen glutenfrei Apfelmus (3)	Chili con Carne vom Rind mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu Brötchen (w1,w2,w3) Apfelmus (3)
Donnerstag 29.11.2018	Rinderrahmgeschnetzeltes (l) dazu Kartoffelpüree und Karottensalat (25,2,3) Frisches Obst	Rindergeschnetzeltes dazu Pennenudeln (w1) und Karottensalat (25,2,3) Frisches Obst
Freitag 30.11.2018	Fleischkäse (S,2,3,7,25) mit Soße dazu Kartoffelsalat (2,3) und Blattsalat (25) Stracciatellajoghurt (l)	Fleischkäse (S,2,3,7,25) mit Soße dazu Kartoffelsalat (2,3) und Blattsalat (25) Joghurt lactosefrei
Samstag 01.12.2018		
Sonntag 02.12.2018		

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

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel