



# Speisekarte



vom 27.11.2017 bis 03.12.2017

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 27.11.2017	Balkantopf vom Rind (R,3,2,7) dazu Reis (1,h) und Blattsalat Erdbeerjoghurt (l)	Balkantopf vom Rind (R,3,2,7) dazu Reis (1,h) und Blattsalat Joghurt Lactosefrei
Dienstag 28.11.2017	Linsen mit glutenfreien Nudeln und Saitenwürstchen (3,2,7,p) <b>Pute oder Schwein nach Wunsch</b> Obstsalat (6)	Linsen (w1) mit Spätzle (e,w1) und Saitenwürstchen (3,2,7,p) <b>Pute oder Schwein nach Wunsch</b> Obstsalat (6)
Mittwoch 29.11.2017	Vegetarisches Chili con Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu ein glutenfreies Brötchen Bananenjoghurt(l)	Vegetarisches Chili con Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu ein Brötchen (w1,w2,w3) Joghurt Lactosefrei
Donnerstag 30.11.2017	Geflügelbratwurst (p,3) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln Vanillepudding (1,i)	Geflügelbratwurst (p,3) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln Pudding lactosefrei
Freitag 01.12.2017	Fischfilet in Maispanade (f,) mit Ketchup (11) dazu Salzkartoffel und Blattsalat Frisches Obst	Fischfilet in Maispanade (f,) Ketchup (11) dazu Salzkartoffel und Blattsalat Frisches Obst
Samstag 02.12.2017		
Sonntag 03.12.2017		

**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