



vom 04.12.2017 bis 10.12.2017

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 04.12.2017	Cevapcici (R,e) mit Ajvar und Kräuterreis (1,h) dazu Krautsalat Mandarinenquark (l)	Cevapcici (R,e) mit Ajvar und Kräuterreis (1,h) dazu Krautsalat Joghurt lactosefrei
Dienstag 05.12.2017	Geflügelbratwurstschnecke (25,3) dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln Karamellpudding (l)	Geflügelbratwurstschnecke (25,3) mit Soße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln Lactosefreier Pudding
Mittwoch 06.12.2017	Cevapcici (R,e) mit Soße dazu glutenfreie Teigwaren und Gurkensalat (p) Frisches Obst	Geflügelfleischküchle (w1,e) mit Soße dazu Spiralnudeln (w1,e) und Gurkensalat (p) Frisches Obst
Donnerstag 07.12.2017	Französische Gemüsepfanne (d) dazu Kräuterreis (1,h) und Zupfsalat Vanillepudding (1,l)	Französische Gemüsepfanne (d) dazu Kräuterreis (1,h) und Zupfsalat Pudding lactosefrei
Freitag 08.12.2017	Gedünstetes Seelachsfilet (f) dazu ZucchiniGemüse provençal (d) und Salzkartoffeln (1,h) Kirschjoghurt (l)	Gedünstetes Seelachsfilet (f) dazu ZucchiniGemüse provençal (d) und Salzkartoffeln (1,h) Joghurt lactosefrei
Samstag 09.12.2017		
Sonntag 10.12.2017		

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