



vom 29.01.2018 bis 04.02.2018

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 29.01.2018	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 30.01.2018	Geflügelbratwurstschnecke (25,3) mit Soße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln Pfirsichjoghurt (l)	Geflügelbratwurstschnecke (25,3) mit Soße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln Lactosefreier Pudding
Mittwoch 31.01.2018	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 01.02.2018	Französische Gemüsepfanne (d) dazu Kräuterreis (1,h) und Zupfsalat Vanillepudding (1,l)	Französische Gemüsepfanne (d) dazu Kräuterreis (1,h) und Zupfsalat Pudding lactosefrei
Freitag 02.02.2018	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 03.02.2018		
Sonntag 04.02.2018		

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

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel