



vom 10.12.2018 bis 16.12.2018

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 10.12.2018	Glutenfreie Teigwaren mit Lachssahnesoße (f,l,d) dazu Blattsalat Erdbeerjoghurt (l)	Schinkenkraut (S,2,3,7) dazu Schupfnudeln (w1,e) Joghurt lactosefrei
Dienstag 11.12.2018	Würstchengulasch (G,25,p,3) mit mit glutenfreien Teigwaren und Blattsalat (25) Obstsalat	Würstchengulasch (G,25,p,3) mit Maccaroni (e,w1) und Blattsalat (25) Obstsalat
Mittwoch 12.12.2018	Cevapcici (R,e), Bratensoße dazu Möhregemüse (d) und Kartoffelpüree (l) Vanillepudding (1,l)	Fleischküchle vom Rind (e,w1,25), Bratensoße dazu Möhregemüse (d) und Salzkartoffeln Pudding lactosefrei
Donnerstag 13.12.2018	Vegetarisches Frühlingsfrikassee (d,h,l) mit Kräuterreis (1,h) Bananenjoghurt(l)	Seelachsfilet in Cornflakespanade (f,w1,w3) mit Remouladen- soße (1,5,e ,w1,p), Kartoffelsalat (2) und Blattsalat (25) Joghurt lactosefrei
Freitag 14.12.2018	Geflügelkebab (d) dazu Dip (25,l), Reis (1,h) und Blattsalat Frisches Obst	Geflügelkebab (d) dazu Ketchup (2,25), Reis (1,h) und Blattsalat Frisches Obst
Samstag 15.12.2018		
Sonntag 16.12.2018		

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