



vom 11.12.2017 bis 17.12.2017

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 11.12.2017	Rindergulasch mit Gemüse (d) (Champignon, Karotten, Sellerie, Lauch) dazu glutenfreie Teigwaren Frisches Obst	Rindergulasch mit Gemüse (d) (Champignon, Karotten, Sellerie, Lauch) dazu Hörnchennudeln (w1,e) Frisches Obst
Dienstag 12.12.2017	Putensteak (G) natur mit milder Currysoße (l) dazu Salzkartoffeln (1,h) und Blattsalat Erdbeerjoghurt (l)	Putensteak (G) mit Bratensoße dazu Bandnudeln (e,w1) und Blattsalat Joghurt Lactosefrei
Mittwoch 13.12.2017	Hackfleischsoße (d) mit glutenfreien Teigwaren dazu Blattsalat Schokoladenpudding (l)	Hackfleischsoße (d) mit Teigwaren (e,w1) dazu Blattsalat Lactosefreier Pudding
Donnerstag 14.12.2017	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (25,1) dazu Ratatouille-Gemüse (d) Aprikosenkoghurt (l)	Hähnchenbrust (G) mit Soße, Erbsen-Möhren-Gemüse (1,1) und Kartoffeln Joghurt Lactosefrei
Freitag 15.12.2017	Fischfilet in Maispanade (f) mit Ketchup (5) dazu Kartoffel - Gurkensalat (2,1,p) Waldbeerenjoghurt (l)	Fischfilet in Maispanade (f) mit Ketchup (5) dazu dazu Kartoffel - Gurkensalat (2,1,p) Joghurt lactosefrei
Samstag 16.12.2017		
Sonntag 17.12.2017		

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