



vom 24.12.2018 bis 30.12.2018

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag Heiligabend 24.12.2018	Balkantopf vom Rind (R,3,2,7) Zwiebeln und Paprika dazu Reis (1,h) und Blattsalat (25) Erdbeerjoghurt (l)	Balkantopf vom Rind (R,3,2,7) Zwiebeln und Paprika dazu Reis (1,h) und Blattsalat (25) Joghurt lactosefrei
Dienstag 1. Weihn.tag 25.12.2018	Kartoffel-Zucchini-Auflauf (2,1,e,l) dazu Soße und bunter Blattsalat (25) Obstsalat	Linsen (w1) mit Spätzle (e,w1) und Saiten- wurstchen (3,2,7,p) Pute od. Schwein nach Wunsch Obstsalat
Mittwoch 2. Weihn.tag 26.12.2018	Fleischkäse (s,2,3) Schwein od. Geflügel nach Wunsch mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree (l) Vanillepudding (1,l)	Vegetarisches Chili con Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu ein Brötchen (w1,w2,w3) Pudding lactosefrei
Donnerstag 27.12.2018	Geflügelbratwurst (7,25,p,3) mit Bohnengemüse (d) Bratensoße und Salzkartoffeln Bananenjoghurt (l)	Geflügelbratwurst (7,25,p,3) mit Bohnengemüse (d) Bratensoße und Salzkartoffeln Joghurt lactosefrei
Freitag 28.12.2018	Cevapcici mit Soße dazu glutenfreie Nudeln und Mischgemüse Frisches Obst	Rindfleischrikadelle (w1,e) mit Soße dazu Reismudeln (w1) und Mischgemüse Frisches Obst
Samstag 29.12.2018		
Sonntag 30.12.2018		

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