



vom 25.12.2017 bis 31.12.2017

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 25.12.2017		
Dienstag 26.12.2017		
Mittwoch 27.12.2017	glutenfreie Nudeln mit Putenschinken (2,3,7) dazu Tomatensoße (d) und Blattsalat Frisches Obst	Schinkennudeln mit Putenschinken (3,2,7,w1,e) dazu Tomatensoße (d) und Blattsalat Frisches Obst
Donnerstag 28.12.2017	Hähnchenbrust mit Rahmsoße (l) glutenfreien Teigwaren und Karottensalat (25) Apfelmus (3)	Hähnchenbrust mit Soße, Schleifennudeln (w1) und Karottensalat (25) Apfelmus (3)
Freitag 29.12.2017	Fischfilet in Maispanade (f) mit Zitronen- Joghurtmayonaise (1,e,l) dazu Kartoffel- Gurkensalat (2,1,p) Straciatellajoghurt (l)	Fischfilet in Maispanade (f) Ketchup (25) dazu Kartoffel- Gurkensalat (2,1,p) Joghurt Lactosefrei
Samstag 30.12.2017		
Sonntag 31.12.2017		

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

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel