



Speisekarte



vom 04.02.2019 bis 10.02.2019

| Tag | Glutenfreies Menü | Lactosefreies Menü |
|--------------------------|--|--|
| Montag 04.02.2019 | Schinkenkraut (S,2,3,7) dazu Salzkartoffeln (1,h) Pfirsichkompott | Schinkenkraut (S,2,3,7) dazu Schupfnudeln (w1,e) Pfirsichkompott |
| Dienstag 05.02.2019 | Würstchengulasch (G,25,p,3) mit mit glutenfreien Teigwaren und Blattsalat (25) Apfelmus (3,25) | Würstchengulasch (G,25,p,3) mit Maccaroni (e,w1) und Blattsalat (25) Apfelmus (3,25) |
| Mittwoch 06.02.2019 | Asiatisches Putenragout (h,l) mit glutenfreien Nudeln, dazu Blattsalat (25) Erdbeerjoghurt (l) | Fleischkühle vom Rind (e,w1,25), Bratensoße dazu Möhrengemüse (d) und Salzkartoffeln Joghurt lactosefrei |
| Donnerstag 07.02.2019 | Vegetarisches Frühlingsschokassee (d,h,l) mit Kräuterreis (1,h) Schokoladenpudding (l) | Seelachsfilet in Cornflakespanade (f,w1,w3) mit Remouladen- soße (1,5,e ,w1,p), Kartoffelsalat (2) und Blattsalat (25) Pudding lactosefrei |
| Freitag 08.02.2019 | 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 09.02.2019 | | |
| Sonntag 10.02.2019 | | |

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