



vom 05.02.2018 bis 11.02.2018

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 05.02.2018	Rindergulasch mit Gemüse (a) (Champignon, Karotten, Sellerie, Lauch) dazu glutenfreie Teigwaren Frisches Obst	Rindergulasch mit Gemüse (a) (Champignon, Karotten, Sellerie, Lauch) dazu Hörnchennudeln (w1,e) Frisches Obst
Dienstag 06.02.2018	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 07.02.2018	Hackfleischsoße (a) mit glutenfreien Teigwaren dazu Blattsalat Schokoladenpudding (l)	Hackfleischsoße (a) mit Teigwaren (e,w1) dazu Blattsalat Lactosefreier Pudding
Donnerstag 08.02.2018	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (25,l) dazu Ratatouille-Gemüse (a) Aprikosenkoghurt (l)	Hähnchenbrust (g) mit Soße, Erbsen-Möhren-Gemüse (1,h) und Kartoffeln Joghurt Lactosefrei
Freitag 09.02.2018	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 10.02.2018		
Sonntag 11.02.2018		

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

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel