



Speisekarte



vom 11.02.2019 bis 17.02.2019

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 11.02.2019	Hackfleischsoße vom Rind (w1) mit glutenfreien Nudeln und Blattsalat(25) Stracciatellajoghurt (l)	Hackfleischsoße vom Rind (w1) mit Spiralnudeln (w1,e) und Blattsalat(25) Joghurt lactosefrei
Dienstag 12.02.2019	Hähnchenschlegel mit Soße dazu Kräuterkartoffeln und Karottensalat Karamellpudding (l)	Hähnchenschlegel mit Soße dazu Kräuterkartoffeln und Karottensalat Joghurt lactosefrei
Mittwoch 13.02.2019	Curry mit roten Linsen, Kartoffeln und Chinakohl (d) Apfelkompott (3)	Curry mit roten Linsen, Kartoffeln und Chinakohl (d) Apfelkompott (3)
Donnerstag 14.02.2019	Geflügelbratwurst (2,3,7) mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln Himbeerjoghurt (l)	Geflügelbratwurst (2,3,7) mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln Joghurt lactosefrei
Freitag 15.02.2019	Seelachsfilet Natur (F) mit Soße dazu Salzkartoffeln (1,h) und Blattsalat (25) Frisches Obst	Seelachsfilet Natur (F) mit Soße dazu Salzkartoffeln (1,h) und Blattsalat (25) Frisches Obst
Samstag 16.02.2019		
Sonntag 17.02.2019		

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

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel