



vom 12.02.2018 bis 18.02.2018

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 12.02.2018	Putenstreifen Gyros Art (G) dazu Sauerrahmdipp (l), Kräuterreis (1,h) und Krautsalat Muffin glutenfrei (e, l)	Putenstreifen Gyros Art (G) dazu Ketchup (25), Kräuterreis (1,h) und Krautsalat Muffin lactosefrei (w1, e)
Dienstag 13.02.2018	Bolognesesoße (R,d) mit glutenfreien Spaghetti, geriebenen Käse (1,4,l) dazu Gurkensalat Bananenjoghurt (l)	Spaghetti (w1,e) Bolognese (R,d) dazu Gurkensalat Joghurt lactosefrei
Mittwoch 14.02.2018	Putenschnitzel Natur mit Kartoffelsalat (2,1) und Blattsalat Frisches Obst	Paniertes Putenschnitzel (w1) mit Kartoffelsalat (2,1) und Blattsalat Frisches Obst
Donnerstag 15.02.2018	Putengulasch glutenfrei (G) mit glutenfreien Nudeln dazu Blattsalat Kirschjoghurt (j)	Putengulasch (G) mit Spirellinudeln (e,w1) dazu Blattsalat Joghurt lactosefrei
Freitag 16.02.2018	gedünstetes Seelachsfilet (F) mit glutenfreier Gemüsesoße (l,d) und Salzkartoffeln dazu Blattsalat Frisches Obst	gedünstetes Seelachsfilet (F) mit lactosefreier Gemüsesoße (d) und Salzkartoffeln dazu Blattsalat Frisches Obst
Samstag 17.02.2018		
Sonntag 18.02.2018		

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