



Speisekarte



vom 18.02.2019 bis 24.02.2019

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 18.02.2019	Balkantopf vom Rind (R,3,2,7) Zwiebeln und Paprika dazu Reis (1,h) und Blattsalat (25) Erdbeeryoghurt (l)	Balkantopf vom Rind (R,3,2,7) Zwiebeln und Paprika dazu Reis (1,h) und Blattsalat (25) Pudding lactosefrei
Dienstag 19.02.2019	Kartoffel-Zucchini-Auflauf (2,1,e,l) dazu Soße und bunter Blattsalat (25) Frisches Obst	Linsen (w1) mit Spätzle (e,w1) und Saitenwurstchen (3,2,7,p) Pute od. Schwein nach Wunsch Frisches Obst
Mittwoch 20.02.2019	Fleischkäse (S,2,3) Schwein od. Geflügel nach Wunsch mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree (l) Vanillepudding (1,l)	Vegetarisches Chili con Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu ein Brötchen (w1,w2,w3) Pudding lactosefrei
Donnerstag 21.02.2019	Geflügelbratwurst (7,25,p,3) mit Bohnengemüse (d) Bratensoße und Salzkartoffeln Bananenjoghurt (l)	Geflügelbratwurst (7,25,p,3) mit Bohnengemüse (d) Bratensoße und Salzkartoffeln Joghurt lactosefrei
Freitag 22.02.2019	Cevapcici mit Soße dazu glutenfreie Nudeln und Mischgemüse Frisches Obst	Rindfleischfrikadelle (w1,e) mit Soße dazu Reismudeln (w1) und Mischgemüse Frisches Obst
Samstag 23.02.2019		
Sonntag 24.02.2019		

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