



vom 26.02.2018 bis 04.03.2018

Tag	Glutenfreies Menü	Lactosefreies Menü
Montag 26.02.2018	Gnocchi glutenfrei (e) dazu Tomatensoße (d) und Gurkensalat (p) frisches Obst	Tortellini mit Fleischfüllung (e,w1,d) dazu Tomatensoße (d) und Gurkensalat (p) frisches Obst
Dienstag 27.02.2018	Spaghetti glutenfrei mit Tomatensoße (d) dazu Reibekäse (1,2,i) und Blattsalat Obstsalat	Spaghetti (w1,e) mit Tomatensoße (d) und Blattsalat Obstsalat
Mittwoch 28.02.2018	Putenschnitzel mit Bratensoße Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln (1,h) Waldbeeryoghurt (1,i)	Putenschnitzel mit Bratensoße Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln (1,h) Joghurt lactosefrei
Donnerstag 01.03.2018	Gemüsepfanne (h) mit Paprika, Möhren und Hähnchenstreifen dazu glutenfreie Teigwaren Sahnepudding (i)	Gemüsepfanne (h) mit Paprika, Möhren und Hähnchenstreifen dazu Lockennudeln (w1) Lactosefreier Pudding
Freitag 02.03.2018	Buntbarsch natur (f) mit glutenfreier Kräutersoße dazu Butterkartoffeln (i) und Karottensalat (3,2) Granatapfeljoghurt (i)	Buntbarsch natur (f) mit lactosefreier Kräutersoße dazu Dampfkartoffeln und Karottensalat (3,2) Joghurt lactosefrei
Samstag 03.03.2018		
Sonntag 04.03.2018		

**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