

SPEISEPLAN

26.03. – 29.03.2018

	Hauptgericht		Vegetarisches Gericht		Laktosefreies Gericht
Montag	Nudeln	d1	Falafel-Kichererbsenbällchen	V d1	wie Hauptgericht,
	Thunfischsoße	d1 i	Püree	g	laktosefrei
			Rohkost, Dip	g j	
Dienstag	veget. Lasagne	V d1 g			wie Hauptgericht,
	Salat		---		laktosefrei
Mittwoch	Rinderbraten	R i	Blumenkohl im Backteig	V a d1	
	Knödel	m	Kartoffeln		---
	Apfelmus	3	holländische Sahnesoße	g	
Donnerstag	Gemüse Dinos	V a d1 i k			Broccolicremesuppe V g i
	Gnocchi	a d1	---		Weizenbrötchen d1
	Rahmsoße, Salat	d1 g			
Freitag	Karfreitag				

R = Rind, **G** = Geflügel, **S** = Schwein, **V** = Vegetarisch

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel, 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene: **a** Eier, **b** Erdnüsse, **c** Fisch, **d** glutenhaltiges Getreide: **d1** Weizen, **d2** Roggen, **d3** Hafer, **d4** Gerste, **d5** Dinkel, **d6** Kamut (oder Hybridstämme), **e** Krebstiere, **f** Lupine, **g** Milch, **h** Schalenfrüchte: **h1** Mandeln, **h2** Haselnüsse, **h3** Walnüsse, **h4** Cashewnüsse, **h5** Pecannüsse,

h6 Paranüsse, **h7** Pistazien, **h8** Macadamia, **i** Sellerie, **j** Senf, **k** Sesams., **l** Sojabohnen, **m** Schwefeldioxid/Sulfite, **n** Weichtiere

Salatdressing kann **Milch**, **Senf** erhalten