

SPEISEPLAN

04.06. – 08.06.2017

	Hauptgericht	Vegetarisches Gericht	Laktosefreies Gericht
Montag	Chili con Carne R d1 i Reis Salat	Gnocchi a d1 Broccoli-Käse-Soße d1 g	---
Dienstag	Nudeln d1 Tomatensoße d1 i Salat	---	Cannelloni S a d1 i Tomatensoße d1 i Käse überbacken
Mittwoch	Hähnchenfilet, natur G Kartoffeln & Rosenkohl Sahnesoße d1 g	Veg. Chili con Carne V i Nudeln d1 bunter Salat	---
Donnerstag	KINDERTAG		
Freitag	Pfannkuchen a d1 g Apfelmus 3	---	---

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