

SPEISEPLAN

02.07. – 06.07.2017

	Hauptgericht	Vegetarisches Gericht	Laktosefreies Gericht
Montag	Löwensteinpfanne Kartoffeln mit Möhren untereinander mit Hack	Nudeln Käsesoße Salat	wie Hauptgericht, laktosefrei
Dienstag	Königsberger Klopse Kartoffeln rote Bete	Champignonrahmsuppe Weizenbrötchen	---
Mittwoch	Frische Bratwurst Kartoffeln Kohlrabi	veget. Klopse Blumenkohlsahnesoße	---
Donnerstag	Gyros Pita (Geflügel) Tzatziki	mit Fetakäse	laktosefreies Tzatziki
Freitag	Gnocchi Tomatengemüsesoße	---	---

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