

SPEISEPLAN

24.07. –28.07.2017

	Hauptgericht		Vegetarisches Gericht		Laktosefreies Gericht		Dessert
Montag	Nudeln Broccoli-Käse-Soße	d1 g	---		wie Menü 1, laktosefrei		---
Dienstag	Geflügelbockwurst Nudelsalat	G g i j l 2 8 a d1 j	Kartoffelgratin Rohkost Dip	g g j	Frische Bratwurst Nudelsalat	S d1 i j a d1 j	---
Mittwoch	GANZTÄGIGER AUSFLUG						
Donnerstag	Gulaschsuppe Weizenbrötchen	R i d1	Kartoffel-Ei-Auflauf Salat	V a g	---		---
Freitag	Fischfilet, natur Tomaten Reis	F	Maccaroniauflauf	V d1 g	---		Eis g

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