

SPEISEPLAN

17.09. – 21.09.2018

	Hauptgericht		Vegetarisches Gericht		Laktosefreies Gericht
Montag	Nudeln Thunfischsoße	d1 d1 i	---		---
Dienstag	Veg. Lasagne Salat	V d1 g	---		wie Hauptgericht, laktosefrei
Mittwoch	Rinderbraten Knödel Apfelmus	R i m 3	Blumenkohl im Backteig Kartoffeln holländische Sahnesoße	V a d1 g	---
Donnerstag	KINDERTAG				
Freitag	Kartoffel-Ei-Auflauf Salat	V a g	---		Schollenfilet, natur in Dillsoße Kartoffeln, Salat

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