

SPEISEPLAN

23.10. – 27.10.2017

	Hauptgericht		Vegetarisches Gericht		Laktosefreies Gericht		Dessert
Montag	Cannelloni, veg. Füllung Tomatensoße Käse überbacken, Salat	V a d1 g d1 i	---		Nudeln Tomatensoße Salat	d1 d1 i	Berliner a d1 g
Dienstag	Hühnerfrikassee Vollkornreis Salat	G d1 g	Broccolicremesuppe Weizenbrötchen	V g i d1	wie Hauptgericht, laktosefrei		---
Mittwoch	Kalbsbällchen „Wikinger Art“ (Erbsen & Sahne) Püree	R a d1 d1 g	Gemüsefrikadelle Kartoffeln Rahmsoße	V a d1 d1 g	wie Hauptgericht, laktosefrei		---
Donnerstag	Kartoffelgemüsesuppe Weizenbrötchen	V g i d1	---		wie Hauptgericht, laktosefrei		---
Freitag	Pfannkuchen Apfelmus	a d1 g	---		wie Hauptgericht, laktosefrei		---

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