

Menükarte

**Gluten /
Lactosefrei**

49. Woche

vom **04.12.2023**

bis **10.12.2023**



DE BW 38006 EG

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gluten-/Lactose Menü	Gemüseintopf mit glutenfreiem Brötchen	Zartes Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Putenfleischkäse in Bratensoße mit Broccoliröschen und Kartoffeln	Lachswürfel in Soße mit Reis, dazu Blattsalat mit Dressing	Pasta in Basilikum- rahmsoße, dazu Karottenrohkost- salat
	k, t	t5	0, 1, 3, 4,t	i5	5

041 Der Betrieb untersteht der freiwilligen Kontrolle eines staatl. geprüften Lebensmittelchemikers. Zusatzstoffe/Allergene: 0 - mit Farbstoff, 1 - mit Konservierungsstoff, 2 - mit Geschmacksverstärker, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Phosphat, 5 - mit Milcheiweiß, 6 -coffeinhaltig, 7 -mit Süßungsmittel, 8 -mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 9 -geschwefelt, 10 -geschwärzt, 11 -gewachst, 12 -bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, 13 -enth. eine Phenylalaninquelle(Aspartam), 14 - chininhaltig, a1 - enth. Weizen, a2 -enth.Roggen, a3 -enth.Gerste, a4 -enth.Hafer, a5-enth.Dinkel, a6-enth.Kamut, g -enth.Krebstiere, h -enth.Ei, i -enth.Fisch, j -enth.Erdnüsse, k -enth.Soja (gen-tech-frei), l -enth.Milch einschl. Laktose, m1 -enth.Mandeln, m2 -enth.Haselnüsse, m3-enth.Walnüsse m4 -enth.Cashewnüsse, m5 -enth.Pecannüsse, m6 -enth.Paranüsse, m7 -enth.Pistazien, m8 -enth.Macadamianüsse, t -enth.Sellerie, u -enth.Senf, v -enth.Sesam, w -enth.Schwefeldioxid/Sulfite, x -enth.Lupinen, y -enth.Weichtiere Änderungen vorbehalten!