

# Menükarte

**Gluten /  
Lactosefrei**

## 5. Woche

vom 27.01.2025  
bis 02.02.2025



DE BW 38006 EG

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Gluten-/Lactose Menü</b>	Gemüse Eintopf mit glutenfreiem Brötchen	Zartes Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Putenfleischkäse in Bratensoße mit Broccoliröschen und Kartoffeln	Hirse-Gemüse- Pfanne mit Tomatensoße	Pasta in Basilikumrahmsauce , dazu Karottenrohkostsalat
	k, t	t5	0, 1, 3, 4,t	3	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 Ph 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 - chin 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. Haseln, 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

osphat, 5 - mit Milcheiweiß,  
inhalzig, a1 - enth. Weizen,  
nüsse, m3-enth.Walnüsse  
Änderungen vorbehalten!