



## für Kinder mit Gluten- und/oder Laktoseintoleranz

bitte bestellen Sie aus diesem Speiseplan nur für Kinder, für die im Essensvertrag eine Laktoseintoleranz und / oder eine Glutenunverträglichkeit angegeben wurde.

KW 29	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 4 - Laktose- und Glutenfrei</b>	Putengeschnitzeltes Karotten Salat vom Buffet Reis Dessert des Tages	Hähnchenbrust <sup>F</sup> Bratensoße Blumenkohl Salat vom Buffet Bratkartoffeln Obst der Saison	Mediterranes Fischfilet <sup>D</sup> Tomatensoße Erbsen Salat vom Buffet Reis Fruchtjoghurt laktosefrei <sup>3</sup>	Nürnberger Würstchen (Schwein) <sup>1</sup>  Senf <sup>J</sup> Sauerkraut mit Speck <sup>1,1</sup>  Salat vom Buffet Kartoffeln Obst der Saison	Linseneintopf <sup>1</sup> Rindswurst <sup>1, J, 1, 2, 7</sup> Salat vom Buffet Gemischte Dessertauswahl
<small>(D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (7) mit Phosphat</small>					

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden; die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet.

Änderungen vorbehalten

Die Küche möchte allen Essensteilnehmern die nötigen Informationen geben, damit Sie trotz einer Allergie möglichst viele unserer Speisen genießen können. Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen benennen wir alle kennzeichnungspflichtigen Allergene sowie Zusatzstoffe. Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Voraussetzungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte informieren Sie sich unter folgender Telefonnummer: 06195-677713 (in der Zeit von 09:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontamination.