

KW 25

Wochentag	Mengen	Hauptgerichte in der Ausgabe	alternative für Allergiker, Vegetarier	Nachtisch	
Montag		Vorweg einen Beilagensalat (12) Danach: 2 Stück Pfannkuchen (Gw, Ml, E) mit Apfelmus (6)		Obst	
Dienstag		Fusilli (Gw)mit Basilikumpesto (ML) und geriebener Käse (Hartkäse) (ML)		Vanillepudding (Ml, 7)	
Mittwoch		Kartoffelsuppe (Ml) Baguette (Gw)		Pfirsichquark (Ml,6)	
Donnerstag		Hühnerygyros mit Krautsalat (3)/ grüner Salat (3) und Wildreis	Vegetarische Bratwurst (S,So)	Obst	
Freitag		Kartoffelrösti (Ei) mit Lachs-Kräuterschmand (Ml, F)	Kräuterquark (Ml)	Eis (Ml)	

Allergene:

Lactose: L & Milcheiweiß ML / Gluten (Weizen): Gw / Gluten Roggen: Gr / Senf: S / Soja: So / Ei: E / Fisch: F / Lupine: Lu / Sesam: Se / Sellerie=Sel

Zusatzstoffe:

Schwefel=1 / Nitrat=2 / Sulfit= 3 / Farbstoff=4 / Phosphat=5 / Ascorbinsäure als Antioxidation: 6 / Farbstoff: Kurkuma (7)