

Glutenfrei

**Speiseplan**

**12.01. bis 16.01.2026**

KW 3	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Schonkost / Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
<b>Montag</b>	Hähnchenkeule in Bratensoße mit Stampfkartoffeln und Mexikogemüse g.			
<b>Dienstag</b>	Puten-Gyros mit Zwiebelwürfeln, Tsatsiki und Djuvec – Reis g.			
<b>Mittwoch</b>	Hoki-Grillfilet in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Salatbeilage			
<b>Donnerstag</b>	Putenoberkeulen – braten in Bratensoße mit Würfelpotatoes und Wurzelgemüse			
<b>Freitag</b>	Bratwurst mit Rahmsauerkraut und Butterkartoffeln g.			
<b>Ausweichmenüs tägl.:</b> <div> a) ½ Hähnchen vom Grill mit Brötchen a.  b) Pizzaschnitte vegetarisch 1.a.g. </div>				

**Zusatzstoffe:**

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Pökelsalz, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel

**Allergene:**

a.)Gluten, b.)Krebstiere, c.)Eier, d.)Fisch, e.)Erdnüsse, f.)Soja, g.)Milch-Lactose, h.)Schalenfrüchte, i.)Sellerie, j.)Senf, k.)Sesam, l.)Schwefeldioxyd, m.)Lupinen, n.)Weichtiere

- Änderungen vorbehalten -