













## Sonderkostspeiseplan Juli 2024

### Glutenfrei, ohne Milch und ohne Ei

	Woche 01.07. - 05.07.	Woche 08.07. - 12.07.	Woche 15.07. - 19.07.	Woche 22.07. - 26.07.	Woche 29.07. - 31.07.
<b>MONTAG</b>	Spinat-Creme-Sauce (1) glutenfreie Nudeln  Rote Bete-Apfel-Salat (3) Saisonales Obst	Geflügel-Jagdwurstwürfel (2,3,7) Petersiliensauce (1) Kartoffelpüree (1,3,10,l) Gurkensalat Saisonales Obst 	Gemüsebolognese (mit Karotten und Porree) glutenfreie Nudeln  Saisonales Obst	Gemüseragout (1,o) (mit Erbsen u. Möhren) Salzkartoffeln Rotkohlrhokost Saisonales Obst	Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Tomatensauce glutenfreie Nudeln Weißkohl-Mais-Salat Saisonales Obst
<b>DIENSTAG</b>	Schellfisch in Cornflakespanade (d) Dillsauce (1) Langkornreis  Möhrenrohkost Himbeermus	Geflügelbratwurst Spitzkohlgemüse (1)  Salzkartoffeln  Waldmeistergötterspeise (1)	Seelachsstäbchen in Maispanade (d)  Möhrengemüse (1) Salzkartoffeln Soja-Joghurtalternative mit Erdbeeren (3,f)	Putengeschnetzeltes Salzkartoffeln   Rote Bete Schokopudding	gebratenes Seelachsfilet (d)  süß-saure-Sauce Salzkartoffeln Chinakohl-Mandarinen-Salat Soja-Joghurtalternative mit Vanille (3,f)
<b>MITTWOCH</b>	Maisgrießbrei mit Beerenragout  Kohlrabistückchen	Linsen-Tomaten-Gemüse glutenfreie Nudeln  Weißkohlrhokost Saisonales Obst	Hirsebrei mit Erdbeersauce  Möhrenstückchen	Tomatensauce glutenfreie Nudeln  Möhrenrohkost Saisonales Obst	"Milchreis" (aus Reisdink gekocht) mit Erdbeeren  Gurkenstückchen
<b>DONNERSTAG</b>	Hähnchenbrust gebraten  Bohnegemüse (1) Salzkartoffeln  Soja-Joghurtalternative mit Vanille (3,f)	Schellfisch in Cornflakespanade (d)  Pastinaken-Möhrengemüse (1) Salzkartoffeln  Soja-Joghurtalternative mit Birne (3,f)	Rindfleischragout (mit Möhren und Zwiebeln)  Salzkartoffeln Gurkensalat Kirsch-Bananenmus	Schellfisch in Cornflakespanade (d)  Spinat (1) Kartoffelpüree (1,3,10,l) Soja-Joghurtalternative mit Blaubeeren (3,f)	
<b>FREITAG</b>	Brokkolicremesuppe (1) (mit Kartoffeln) glutenfreies Brot (f)  Saisonales Obst	Kürbiscremesuppe (1) (mit Kartoffeln, Karotten u. Zwiebeln) glutenfreies Brot (f)  Saisonales Obst	Rotes Linsensüppchen (mit Kartoffeln und Karotten) glutenfreies Brot (f)  Saisonales Obst	Grüne Erbsencremesuppe (1) (mit Kartoffeln und Karotten) glutenfreies Brot (f)  Saisonales Obst	

Gelb hinterlegte Gerichte sind fleischlos

mit Rindfleisch:



mit Geflügelfleisch:



mit Fisch:



Kenntlichmachung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker  
5=mit Süßungsmittel 6=Phenylalanin 7=mit Phosphat 8=gewachst 9=geschwärzt 10=geschwefelt

Deklarationspflichtige Allergene:

Enthält: a=Glutenhaltiges Getreide (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut, a7=Hybridstämme), b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), h=Schalenfrüchte (h1=Mandel, h2=Haselnuss, h3=Walnuss, h4=Cashew, h5=Pecannuss, h6=Paranuss, h7=Pistazie, h8=Macadamiannuss und Queenslandnuss), i=Sellerie, k=Sesam, l=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr 10 mg/kg oder 10 mg/l, m=Lupinen, n=Weichtiere, o=Senf

Änderungen vorbehalten