



STAND: 17.05.2017

Für eventuelle kurzfristige Änderungen des Menüplanes oder der verwendeten Lebensmittel bitten wir um Verständnis. Aus organisatorischen Gründen kann dies leider nicht ausgeschlossen werden. Weiterhin möchten wir darauf hinweisen, dass in unseren Speisen generell Spuren von Ei, Gluten, Milch/Laktose; Soja, Senf, Hülsenfrüchten; Fisch, Nüssen, Sellerie; Lupine, Schwefeldioxid und Sesam enthalten sein können.

22. KW – VOM 01.06. BIS 02.06.

Do	Sonnenmahl-Pizza Salami und Paprika	GLUT WEIZEN, LAKT, SELL, SALAMI: Ascorbinsäure; Natriumnitrit
	Apfelsaft	
Fr	Kartoffel-Tomate-Eintopf mit Rindfleisch Mischbrot	LAKT GLUT WEIZEN, ROGGEN

23. KW – VOM 05.06. BIS 09.06.

Mo	PFINGSTMONTAG	
Di	Penne, Käse-Sahne-Soße mit gebackenem Fenchel Multivitaminensaft	GLUT WEIZEN LAKT, SELL
Mi	Basmatireis, Backfisch, Tomatensoße Dinkel-Knusper-Stange	FISCH, GLUT WEIZEN, LAKT, SENF LAKT, SELL GLUT DINKEL
	Zutaten: DINKEL-VOLLKORNMEHL*(70%), Palmöl*, Wasser, Meersalz, Hefe*;	
Do	Butterkartoffeln, Kräuterquark Gurkensalat	LAKT LAKT
Fr	Grießbrei, Zimtzucker frische Erdbeeren	LAKT, GLUT WEIZEN

24. KW – VOM 12.06. BIS 16.06.

Mo	Volanti (Hütchen), Tomatensoße, Käse Joghurt Mango-Vanille	GLUT WEIZEN LAKT, SELL LAKT LAKT
Di	Parboiled Reis, Putengeschnetzeltes Möhre-Apfel-Salat	LAKT, SENF, SELL
Mi	Kartoffeln, Schaffkuchen (Eierauflauf), Spinat Knabber-„Bemmchen“	EI, LAKT, GLUT WEIZEN LAKT GLUT WEIZEN, ROGGEN, SESAM
	Zutaten: WEIZENVOLLKORNMEHL* (60%), Röstzwiebeln* (Zwiebeln*, Sonnenblumenöl*), SESAM*, Hirse*, Hefe*, ROGGENVOLLKORNMEHL* (2%), Salz, Sonnenblumenöl*, Topinambursaftkonzentrat*, ROGGENMAHLPRODUKTE*, Sauerteigstarterkulturen.	
Do	Buchweizen-Gemüse-Pfanne, Sahnesoße Schokopudding	SELL, LAKT (SCHAFSKÄSE) LAKT LAKT
Fr	Schmorgurkentopf mit Kartoffeln und Rindfleisch	SELL, LAKT



	Roggensauerteigbrot	GLUT ROGGEN
25. KW	– VOM 19.06. BIS 23.06.	
Mo	Spirelli, Tomatensoße mit Mangoldstreifen, Käse Birnsaft	GLUT WEIZEN LAKT, SELL LAKT
Di	Reis, Kaisergemüse in Sahnesoße, Polenta-Käse-Schnitte	LAKT LAKT, GLUT WEIZEN, EI
	Zutaten: Gekochter Maisgrieß* 60 % (Maisgrieß*, Zwiebeln*, BUTTER*, Würzmischung* (Speisesalz, Zucker*, Zwiebeln*, natürliches Aroma, Pastinake*, Palmfett*, Gewürze*), Panade* (Maisflocken*, Wasser, WEIZENMEHL*, modifizierte Maisstärke*, HÜHNEREI-EIWEISSPU Obst	
Mi	Kartoffeln, marinierter Hering in Joghurtsauce Zitronenkuchen	FISCH, LAKT GLUT WEIZEN
Do	Hoppel-Poppel , Ketchup Blattsalat mit Schmand-Dressing (oder Saft)	GLUT WEIZEN, LAKT, SENF, SELL LAKT
Fr	Minestrone (ital. Gemüseintopf mit Gnocchi), Ciabatta	GLUT WEIZEN,SELL GLUT WEIZEN
	WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz, GERSTENMALZEXTRAKT, Backmittel (WEIZENMEHL, Zucker, WEIZENMALZMEHL), ROGGENMEHL Joghurt Vanille	LAKT
26. KW	– VOM 26.06. BIS 30.06.	– FERIEN
Mo	Gabelspaghetti, Wurstgulasch ASCORBINSÄURE, NATRIUMCITRAT, NITRITPÖKELSALZ Melone	GLUT WEIZEN SENF, SELL
Di	Basmatireis, kalte Joghurt-Gurken-Suppe Müslisnack	LAKT GLUT HAFER,
Mi	Kartoffeln, Fischragout in Dillsoße Vanillewaffel	FISCH, LAKT, SELL, SENF LAKT, GLUT WEIZEN, SOJA,
	Zutaten: Füllung (64,00%) (Palmfett* ungehärtet, Cristallino Rohrzucker*, MAGERMILCHPULVER*, Bourbon Vanille*), Waffel (36,00%) (WEIZENVOLLKORNMEHL*, Sonnenblumenöl*, Emulgator: SOJALECITHIN*, WEIZENMALZMEHL*, Meersalz, Backtriebmittel: Natriumbicarbonat) Allergene Zutaten: Milch, Soja, Gluten	
Do	Schupfnudelpfanne Märchenland mit Zucker und Zimt Apfelmus	GLUT WEIZEN, EI
Fr	Kartoffel-Fenchel-Eintopf, Weißbrot Quarkspeise Zitrone	LAKT GLUT WEIZEN LAKT

*aus kontrolliert biologischem Anbau