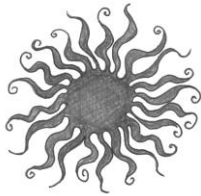
**STAND: 25.09.2017**

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.

40. KW	VOM 02.10. BIS 06.10.	-	FERIEN
Mo	Spirelli, Käse-Sahne-Soße mit Zucchiniwürfel Apfel-Quitte-Saft	GLUT WEIZEN LAKT, SELL	
Di	FEIERTAG		
Mi	Basmatireis, Rote-Linsen-Dal, Pfannengemüse Erdbeerjoghurt	LAKT	
Do	Kartoffelpüree, gebackener Leberkäse, 34% Schweinefleisch*, 24% Rindfleisch*, 20% Speck*, Trinkwasser, Meersalz, Gewürze*, SENF*, Knoblauch*, Zwiebel*, Dextrose*, Stabilisator: Natriumcitrat Tomatensoße Gemüsesalat	LAKT SENF SELL, LAKT	
Fr	Kartoffel-Kürbis-Gulasch, Mischbrot Fruchtgrütze	SELL, LAKT GLUT WEIZEN, ROGGEN	
41. KW-	VOM 09.10. BIS 13.10.	-	FERIEN
Mo	Penne, Tomatensoße, Käse Apfelmus	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT	
Di	Parboiled Reis, Ei-Senf-Ragout Obst	EI, SENF, SELL, LAKT	
Mi	Kartoffeln, Sauerkraut, Nürnberger Würstchen 90% Schweinefleisch*, Trinkwasser, Meersalz, Gewürze* (Ingwer*, Majoran*, Nelke*, Koriander*, Kümmel*, Petersilie*, Pfeffer*), Dextrose*, Schafsaaitling. Dinkel-Butterkeks DINKELmehl* (62%), Rohrohrzucker*, BUTTER* (15%), Invertzuckersirup*, VollMILCHpulver*, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat, Ammoniumhydrogencarbonat), Meersalz, nat. Butteraroma, Emulgator (SOJALecithin*) enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Milch	GLUT DINKEL, LAKT	
Do	Wurzelgemüse in Sahnesoße; Basmatireis oder Polenta Zitronenquark	LAKT, SELL LAKT LAKT	
Fr	Gemüsecremesuppe, Mehrkornbrot Schokopudding	LAKT, SELL GLUT ROGGEN, HAFER, SESAM LAKT	



ALLERGENPLAN FÜR OKTOBER

42. KW

– VOM 16.10. BIS 20.10.

Mo	Volanti, Spinatpesto, Parmesan Möhre-Apfel-Salat	GLUT WEIZEN LAKT LAKT
Di	Parboiled Reis, Ragout vom Schwein, Erbsen Obst	SELL, LAKT LAKT
Mi	Butterkartoffeln, Kräuterquark, Tomatensalat Bemmen-Brotchips	LAKT LAKT GLUT WEIZEN, ROGGEN, SESAM,
	WEIZENVOLLKORNMEHL* (60%), Röstzwiebeln* (Zwiebeln*, Sonnenblumenöl*), SESAM*, Hirse*, Hefe*, ROGGENVOLLKORNMEHL* (2%), Salz, Sonnenblumenöl*, Topinambursaftkonzentrat*, ROGGENMAHLPRODUKTE*, Sauerteigstarterkulturen. *aus kontrolliert biologischem Anbau Kann Spuren enthalten von: anderen glutenhaltigen Getreiden, Ei, Milch, Mandeln, Haselnüssen, Soja, Senf, Sellerie. enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Sesam	
Do	Milchreis, Zimtzucker Apfelmus	LAKT
Fr	veg. Linsen-Eintopf, Roggenbrot Fruchtjoghurt	LAKT, SELL GLUT ROGGEN LAKT

43. KW

– VOM 23.10. BIS 27.10.

Mo	Spirelli, Bolognesesoße, Käse Knabbergurke	GLUT WEIZEN SELL LAKT
Di	Basmatireis, Fisch-Dill-Ragout Obst	FISCH, LAKT, SELL
Mi	Kartoffeln, Rahmspinat, Rührei Knusperbrezel	LAKT EI, LAKT GLUT WEIZEN
	WEIZENVollkornmehl ** (88%), Meersalz, ung. Palmfett*, GERSTENmalzextrakt**, Hefe*, Brezellauge (Natriumhydroxid) enthält folgende allergene Zutaten: Gluten	
Do	Hoppel-Poppel, Ketchup Saft	GLUT WEIZEN, LAKT, SENF
Fr	Muskatkürbis-Suppe, Kürbiskernbrot Kartoffelpuffer, Zimtzucker	LAKT GLUT ROGGEN EI

44. KW – VOM 30.10. BIS 31.10.

Mo	Penne, Tomatensoße, Reibekäse Apfel	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT
Di	FEIERTAG	