



ALLERGENPLAN FÜR MÄRZ

STAND: 10.02.2021

Für eventuell notwendig werdende kurzfristige Änderungen des Menüplanes oder der verwendeten Lebensmittel bitten wir im Voraus um Verständnis. Aus organisatorischen Gründen kann dies leider nicht ausgeschlossen werden. Änderungen werden so früh wie möglich auf der Homepage ausgewiesen oder der Einrichtung per Mail bekannt gegeben.

Weiterhin möchten wir darauf hinweisen, dass in unseren Speisen generell Spuren aller kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten sein können. (Ei, Gluten, Milch/Laktose; Soja, Senf, Hülsenfrüchten; Fisch, Nüssen, Sellerie; Lupine, Schwefeldioxid, Sesam)

**kontrolliert biologischer Anbau*

09. KW – vom 01.03. bis 05.03.

Mo	Penne, Tomatensoße, Reibekäse Chicoréesalat oder Banane	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT LAKT
Di	Parboiled Reis, Königsberger Klopse, Kapernsoße Knabbergemüse oder Gemüsesalat	SENF LAKT, SELL; SENF
Mi	Kartoffeln, Rührei, Rahmspinat Karamellwaffel Zutaten: WEIZENSIRUP* (34%), WEIZENMEHL*, Rohrzucker*, Palmöl*, karamellisierter Zucker* (4%), SOJAMEHL*, MAGERMILCHPULVER*, WEIZENKLEIE*, EIERN*, Meersalz, Bourbon-Vanillezucker*, Backtriebmittel: Natriumbicarbonat, Zimt*. enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Eier, Soja, Milch	EI, LAKT LAKT GLUT, SOJA, LAKT, EI
Do	Kamut-Gemüse-Risotto mit Sahnesoße Schokopudding Oder: Stampfkartoffeln, Erbsen in Sahnesoße, Gemüse-Tofu-Bällis Zutaten: Vollkornreis*, roter Paprika* (16%), Tomaten* (14%), Tofu (14%)* (Wasser, SOJABOHNEN*, Festigungsmittel: Calciumsulfat/ Nigari), Semmelbrösel* (WEIZENMEHL*, Wasser, Salz, Hefe*), Zwiebeln* (7%), DINKELFLOCKENMEHL*, Sonnenblumenkerne*, Maismehl*, Meersalz, Tomatenmark*, Olivenöl*, Gewürze*, Sonnenblumenöl*	GLUT LAKT LAKT LAKT LAKT GLUT, SOJA
Fr	Kartoffel-Möhren-Cremesuppe mit Wiener, Mischbrot Apfel	SELL, LAKT, SENF GLUT

10. KW – vom 08.03. bis 12.03.

Mo	Spirelli, Käse-Sahne-Soße mit Lachs Himbeer-Joghurt-Drink oder Apfel oder Spirelli, Tomatensoße, Käse	GLUT WEIZEN FISCH, LAKT LAKT GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT
Di	Basmatireis, Buttermöhren, Linsentaler Dinkel-Löffelbiskuits Zutaten: DINKELmehl* , Zucker*, Eier *26%,Backtriebmittel (Natriumcarbonat, Ammoniumcarbonat)	LAKT EI, GLUT HAFER, LAKT GLUT, EI
Mi	Kartoffeln, Szegediner Gulasch Feine Rotkohlröhkost oder Saft	SELL, LAKT
Do	Milchreis,	LAKT

ALLERGENPLAN FÜR MÄRZ

	Zimtzucker, Apfelmus, Banane	
Fr	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Sonnenblumenkernen, Vollkornbrot Rote Grütze mit Vanillesoße	LAKT, SELL GLUT LAKT
11. KW – vom 15.03. bis 19.03.		
Mo	Volanti, Tomatensoße, Reibekäse Multivitaminensaft	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT
Di	Basmatireis, Rote-Linsen-Blumenkohl-Curry Erdbeerquark	LAKT
Mi	Butterkartoffeln, Frühlingsquark Gurkensalat	LAKT LAKT
Do	Semmelknödel, Zutaten: WEIZENMEHL*, Wasser, VOLLEI* (pasteurisiert), Hefe, Zucker*, Salz, Rapsöl* Champ.-Möhren-Rahmgemüse, Parmesan Gelbe Fruchtgrütze Oder: Basmatireis, Erbsen in Sahnesoße, Hirse-Käse-Taler	GLUT WEIZEN, EI LAKT, SELL LAKT LAKT LAKT
Fr	Kartoffel-Käisergemüse-Eintopf mit Lyoner, NATRIUMNITRIT Dinkelbrot Knabbergemüse oder Gemüsesalat	SENF, LAKT, SELL, ASCORBINSÄURE, GLUT
12. KW – vom 22.03. bis 26.03.		
Mo	Gnocchi Sardi, Käsesoße mit gebackenem Broccoli (püriert) Banane Oder: Gnocchi Sardi, Tomatensoße, Käse	GLUT WEIZEN LAKT GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT
Di	Parboiled Reis, Backfisch, Tomatensoße Dinkel-Lukullus-Keks Zutaten: DINKELmehl* (62%), Rohrohrzucker*, BUTTER* (15%), Invertzuckersirup*, VollMILCHpulver*, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat, Ammoniumhydrogencarbonat), Meersalz, nat. Butteraroma, Emulgator (SOJALecithin*)	FISCH, GLUT WEIZEN, SENF GLUT, LAKT, SOJA
Mi	Kartoffelpüree, Bratwurstgulasch bunte Gemüserohkost oder Sticks	LAKT SELL, SENF
Do	Kartoffeln, Eiragout in Senfsoße Möhre-Apfel-Salat oder Apfel	EIER, SENF, LAKT
Fr	vegetarischer Borschtsch, Fladenbrot Stracciatella-Joghurt Oder: Kartoffel-Rote Bete-Cremesuppe mit Schmand, Fladenbrot	SELL, LAKT GLUT WEIZEN LAKT SELL, LAKT GLUT WEIZEN
13. KW – vom 29.03. bis 31.03.		
Mo	Spirelli, Tomatensoße, Käse	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT



SONNENMAHL – GUTES ESSEN FÜR KLEINE MÜNDER

ALLERGENPLAN FÜR MÄRZ

Di	Apfelsaft Reis, Mischgemüse in Sahnesoße, Glückssternchen	LAKT
Mi	Obst Kartoffelpüree, Leberkäse,	LAKT SENF
	34% Schweinefleisch*, 24% Rindfleisch*, 20% Speck*, Trinkwasser, Meersalz, Gewürze*, SENF*, Knoblauch*, Zwiebel*, Dextrose*, Stabilisator: Natriumcitrat Sauerkraut Knabberbismchen	GLUT, SESAM
	Zutaten: WEIZENVOLLKORNMEHL* (60%), Röstzwiebeln* (Zwiebeln*, Sonnenblumenöl*), SESAM*, Hirse*, Hefe*, ROGGENVOLLKORNMEHL* (2%), Salz, Sonnenblumenöl*, Topinambursaftkonzentrat*, ROGGENMAHLPRODUKTE*, Sauerteigstarterkulturen.	