



MENÜPLAN FÜR APRIL

STAND: 04.03.2021

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*

13. KW – vom 01.04. bis 02.04.

Do Dinkelgrießbrei, GLUT DINKEL, LAKT
Zimtzucker, Apfelmus; Banane

Fr **KARFREITAG**

14. KW – vom 05.04. bis 09.04.

Mo **OSTERMONTAG**

Di Maccheroni-Chips, GLUT WEIZEN
Tomatensoße, SELL, LAKT
Käse LAKT

Multivitaminsaft

Mi Reis,

Fischragout in Sahnesoße, FISCH, LAKT, EVTL SELL, SENF
Erbsen

Knabbergemüse oder Gemüserohkost

Do Kartoffeln,

Rührei, EI, LAKT

Rahmspinat LAKT

Butterherzchen (Gebäck) GLUT WEIZEN, LAKT

Zutaten: WEIZENMEHL*, BUTTER* (34%), Rohrzucker*, Zimt*, Salz.

Fr Wurzelgemüse-Cremesuppe, SELL, LAKT, SENF

Roggenvollkornbrot GLUT ROGG

Zutaten: ROGGENvollkornschrot*, Salz, mit Natursauerteig*(ROGGEN*; Wasser) gebacken

Hefekloß mit Kirschsoße GLUT WEIZ, EI

15. KW – vom 12.04. bis 16.04.

Mo Spirelli, GLUT WEIZ

Tomatensoße, SELL, LAKT

Käse LAKT

Joghurtdessert LAKT

Di Basmatireis,

Putengulasch in Sahnesoße LAKT

Apfel-Möhre-Salat oder Apfel

Mi Butterkartoffeln,

LAKT

Kräuterquark LAKT

Gurkensalat

Do Kartoffeln,

überb. Blumenkohl, GLUT WEIZEN, LAKT

Käse-Sahne-Soße LAKT

Kirschjoghurt LAKT

Fr Möhre-Kartoffel-Cremesuppe mit Wiener, SELL, LAKT

Mischbrot GLUT

MENÜPLAN FÜR APRIL

Obst

16. KW – vom 19.04. bis 23.04.

Mo	Penne, Spinatpesto, Parmesan Fruchtmilch "KiBa"	GLUT WEIZEN LAKT LAKT LAKT
Di	Reis, Schweinegeschnetzeltes „Bananarama“ (mit Erdnuss und Banane) Schweinegeschnetzeltes in Sahnesoße „Grüner Salat mit weißer Soße“ o. Apfel	ERDNUSS, LAKT LAKT LAKT
Mi	Kartoffelpüree, Bäckfisch, Tomatensoße Gurkensalat	LAKT FISCH, GLUT WEIZEN, SENF SELL, LAKT
Do	Sonnenmahl-Pizza Salami SALAMI: Ascorbinsäure; Natriumnitrit Obst	SELL, LAKT, GLUT WEIZEN, LAKT, SENF
Fr	Linsen-Möhren-Suppe, Vollkorn-Dinkelbrötchen Zutaten: VOLLKORN-DINKELMEHL* (62%), Wasser, DINKELMEHL 812* (4%), Sonnenblumenöl*, Meersalz, Hefe*, VOLLKORNDINKELSAUERTEIG*, DINKELMALZ*, Acerolapulver* Erdbeerquark oder Banane	LAKT

17. KW – vom 26.04. bis 30.04.

Mo	Hörnchen, Wurstgulasch in Tomatensoße, NATRIUMCITRAT Käse Obst	GLUT WEIZEN SENF, SELL, ASCORBINSÄURE, NATRIUMNITRIT, LAKT
Di	Parboiled Reis, mediterranes Grillgemüse, Zaziki Zitronen-Dinkel-Waffel Füllung (64,00%) (Palmfett* ungehärtet (51,95%), Cristallino Rohrzucker* (34,55%), MAGERMILCHPULVER* (12,73%), Zitronenöl* (0,78%), Bourbon Vanille*), Waffel (36,00%) (WEIZENVOLLKORNMEHL*, Sonnenblumenöl*, Emulgator: SOJALECITHIN*, WEIZENMALZMEHL*, Meersalz, Backtriebmittel: Natriumbicarbonat) Allergene Zutaten: Milch, Soja, Gluten	LAKT GLUT DINKEL
Mi	Stampfkartoffeln, indisches Erbsen-Möhren-Curry Joghurt Mango-Vanille	LAKT LAKT
Do	Eierkuchen mit Zimtzucker und Apfelmus Broccoli-Käse-Süppchen	GLUT WEIZEN, EI, LAKT LAKT, SELL
Fr	Kartoffel-Lauch-Rindfleisch-Eintopf, Mischbrot Haferküchlein Apfel-Zimt	SELL, LAKT GLUT GLUT HAFER, EI, LAKT