



STAND: 14.09.2017

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	Ferien	
Di	FEIERTAG	
Mi	Basmatireis, Rote-Linsen-Dal, Pfannengemüse Erdbeerjoghurt	LAKT
Do	Kartoffelpüree, braune Zwiebeln, Eimuffin Tomatensoße Gemüsesalat	LAKT LAKT EI SELL, LAKT
Fr	Kartoffel-Kürbis-Gulasch mit Grünkern, Mischbrot Fruchtgrütze	SELL, LAKT, GLUT GLUT WEIZEN, ROGGEN

41. KW – VOM 09.10. BIS 13.10. – FERIEN

Mo	Penne, Tomatensoße, Käse Eisbergsalat mit Feta	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT
Di	Parboiled Reis, Ei-Senf-Ragout Knabbergemüse	EI, SENF, SELL
Mi	Milchreis, Zimtzucker, Apfelmus	LAKT
Do	Wurzelgemüse in Sahnesoße; Reis Obst	LAKT, SELL
Fr	Gemüsecremesuppe, Mehrkornbrot Schokoquark	LAKT, SELL GLUT ROGGEN, HAFER, SESAM LAKT

42. KW – VOM 16.10. BIS 20.10.

Mo	Volanti, Spinatpesto, Parmesan Blumenkohlsalat	GLUT WEIZEN LAKT LAKT
Di	Parboiled Reis, Vollkornbratling,	GLUT WEIZEN, EI, SELL, SENF



	Erbsen in Sahnesoße	LAKT
	Obst	
Mi	Butterkartoffeln, Kräuterquark, Tomatensalat	LAKT LAKT
	Bemmhchen-Brotchips	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	Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf mit Bergkäse	LAKT
	Roggenbrot	GLUT ROGGEN
	Rotkohl-Orangen-Rohkost	
Fr	veg. Linsen-Eintopf, Roggenbrot Fruchtjoghurt	LAKT, SELL GLUT ROGGEN LAKT

43. KW – VOM 23.10. BIS 27.10.

Mo	Spirelli, Käse-Sahne-Soße mit Zucchiniwürfel, Käse Möhre-Apfel-Salat	GLUT WEIZEN LAKT, SELL LAKT
Di	Basmatireis, Brokkoli-Tofu-Pfanne mit Erdnussoße	SOJA, ERDNUSS, LAKT
	Obst	
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	veg. Hoppel-Poppel, Ketchup Saft	GLUT WEIZEN, LAKT, SOJA
Fr	Muskatkürbis-Suppe, Kürbiskernbrot Kartoffelpuffer, Zimtzucker	LAKT GLUT ROGGEN EI

44. KW – VOM 30.10. BIS 31.10.

Mo	Brückentag
Di	FEIERTAG