**STAND: 12.03.2018**

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. 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.

09. KW – VOM 01.03. BIS 02.03.

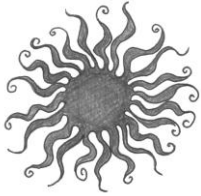
Do	Hoppel-Poppel Zwergensaft rot	GLUT WEIZEN, SENF, LAKT
	Zutaten: Apfelsaft** 41%, Traubensaft** 35%, Möhrensaft** 11%, Heidelbeersaft* 4,8%, Erdbeermark** 3 %, Hagebuttenmark* 3 %, Birnensaft** 2 %, Sanddornmark** 0,2 %; **aus biodynamischem Anbau, *kontrolliert biologischer Anbau	
Fr	Gräupchen-Gemüse-Eintopf, Brot Fruchtquark	SELL, GLUT GERSTE, LAKT GLUT WEIZEN, ROGGEN LAKT

10. KW – VOM 05.03. BIS 09.03.

Mo	Penne, Tomatensoße, Reibekäse Chicoréesalat oder Joghurt	GLUT WEIZEN LAKT, SELL LAKT LAKT
Di	Parboiled Reis, Königsberger Klopse, Kapernsoße Apfel	SENF LAKT, SENF, SELL
Mi	Kartoffeln, Blumenkohl-Sahnesoße, Snackbällchen	LAKT, EVTL. SELL SOJA, GLUT WEIZEN, DINKEL
	Zutaten: Vollkornreis*, roter Paprika* (16%), Tomaten* (14%), Tofu (14%)* (Wasser, SOJABOHNEN*, Gerinnungsmittel: Calciumsulfat/Nigari), Semmelbrösel* (WEIZENMEHL*, Wasser, Salz, Hefe*), Zwiebeln* (7%), DINKELFLOCKENMEHL*, Sonnenblumenkerne*, Maismehl*, Meersalz, Tomatenmark*, Olivenöl*, Gewürze*, Sonnenblumenöl*	
	Russisch Brot	GLUT WEIZEN, DINKEL, GERSTE, EI
	Zutaten: WEIZENMEHL*, DINKELVOLLKORNMEHL* (7%), Zucker*, Karamellsirup* (3%), HÜHNEREIEIWEIßPULVER*, GERSTENMALZSIRUP*, stark entölter Kakao*, Vanille*, Trennmittel: Magnesiumcarbonat; Gewürze*. *aus kontrolliert biologischem Anbau.	
Do	Kamut-Risotto mit Frühlingsgemüse, Sahnesoße Vanillepudding	GLUT, EVTL. SELL LAKT LAKT
Fr	Kartoffel-Lauch-Rindfleisch-Eintopf, Mischbrot Knabbergemüse	LAKT, EVTL. SELL GLUT WEIZEN, ROGGEN

11. KW – VOM 12.03. BIS 16.03.

Mo	Spirelli, Sahnesoße mit Lachs Himbeer-Joghurt-Drink	GLUT WEIZEN FISCH, LAKT, EVTL. SELL LAKT
Di	Basmatireis, Buttermöhren, Linsentaler Löffelbiskuit	LAKT GLUT HAFER, EI, LAKT GLUT DINKEL, EI
Mi	Kartoffeln, Szegediner Gulasch Feine Möhrenrohkost	SELL



ALLERGENPLAN FÜR MÄRZ

KITA'S

Do	Milchreis, Zimtucker, Apfelmus, Banane	LAKT
Fr	Kartoffelsuppe mit gebackenem Wurzelgemüse Brot Rote Grütze mit Vanillesoße	LAKT, SELL GLUT WEIZEN, ROGGEN LAKT
12. KW – VOM 19.03. BIS 23.03.		
Mo	Volanti, Tomatensoße, Reibekäse Multivitaminsaft	GLUT WEIZEN LAKT, SELL LAKT
Di	Parboiled Reis, Fisch-Stick, Tomatensoße Lukullus-Keks	FISCH, GLUT WEIZEN, EI, SENF LAKT, SELL GLUT DINKEL, LAKT, SOJA
Zutaten: DINKELMEHL* (62%), Rohrohrzucker*, BUTTER* (15%), Invertzuckersirup*, VollMILCHpulver*, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat, Ammoniumhydrogencarbonat), Meersalz, nat. Butteraroma, Emulgator (SOJALecithin*)		
Mi	Butterkartoffeln, Frühlingsquark Gurkensalat	LAKT LAKT
Do	Semmelknödel, Zutaten: WEIZENMEHL*, Wasser, VOLLEI* (pasteurisiert), Hefe, Zucker*, Salz, Rapsöl* Champ.-Möhren-Rahmgemüse, Parmesan Gelbe Fruchtgrütze	GLUT WEIZEN, EI LAKT, EVTL. SELL LAKT
Fr	Hähnchen-Nudel-Suppe, Weißbrot Knabbergemüse	GLUT WEIZEN, SELL, GLUT WEIZEN
13. KW – VOM 26.03. BIS 30.03.		
Mo	Gnocchi Sardi, Käsesoße mit gebackenem Broccoli Banane	GLUT WEIZEN LAKT
Di	Basmatireis, Rote-Linsen-Kürbis-Curry Erdbeerquark	SOJA LAKT
Mi	Kartoffelpüree, Leberkäseragout	LAKT SENF
34% Schweinefleisch*, 24% Rindfleisch*, 20% Speck*, Trinkwasser, Meersalz, Gewürze*, SENF*, Knoblauch*, Zwiebel*, Dextrose*, Stabilisator: Natriumcitrat		
Do	bunte Gemüserohkost vegetarischer Borschtsch, Fladenbrot Joghurtdessert	LAKT, EVTL. SELL GLUT WEIZEN, GERSTE, SESAM LAKT
Fr	KARFREITAG	