**STAND: 08.03.2019**

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)

**09. KW – 01.03. – FERIEN****10. KW – VOM 04.03. BIS 08.03.**

Mo	Penne, Tomatensoße, Reibekäse Chicoréesalat	GLUT WEIZEN LAKT, SELL LAKT LAKT
----	--	---

Di	Parboiled Reis, mediterranes Grillgemüse, Tzatziki Apfel,	LAKT
----	--	------

Mi	Kartoffeln, Rührei, Rahmspinat Russisch Brot	EI, LAKT LAKT GLUT, EI
----	---	------------------------------

Zutaten: Zucker\*, WEIZENMEHL\*, DINKELVOLLKORNMEHL\* (7%), Karamellsirup\* (3%), HÜHNEREIWEIßPULVER\*, GERSTENMALZSIRUP\*, stark entölter Kakao\*, Vanille\*, Trennmittel: Magnesiumcarbonat; Gewürze\*. \*aus kontrolliert biologischem Anbau

Do	Stampfkartoffeln, Erbsen in Sahnesoße, Bällis	LAKT LAKT GLUT, MILCH, SESAM
----	---	------------------------------------

Zutaten: Vollkornreis\*, roter Paprika\* (20%), Semmelbrösel\* (WEIZENMEHL\*, Wasser, Salz, Hefe\*), Tomaten\* (11%), Zwiebeln\* (7%), MOZZARELLA\* (6%), MAGERQUARK\*, DINKELFLOCKENMEHL\*, SESAM\*, Kichererbsenmehl\*, Meersalz, Gewürze\*, Sonnenblumenöl\*

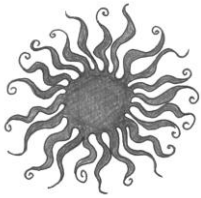
Fr	Schokopudding Kartoffel-Lauch- Käse -Eintopf, Mischbrot Knabbergemüse	LAKT LAKT, SELL GLUT WEIZEN, ROGGEN, SESAM
----	--	--

**11. KW – VOM 11.03. BIS 15.03.**

Mo	Spirelli-Gemüse-Auflauf mit Sahnesoße Löffelbiskuit	GLUT WEIZEN, LAKT LAKT GLUT, EI
----	---	---------------------------------------

Di	Başmatireis, Buttermöhren, Linsentaler Apfel	LAKT EI, GLUT HAFER, LAKT
----	---	------------------------------

Mi	Sonnenmahl-Pizza Margarita Apfelsaft	GLUT WEIZEN, LAKT
----	---	-------------------



## ALLERGENPLAN FÜR MÄRZ

Do	Milchreis, Zimtzucker, Apfelmus Banane	LAKT
Fr	Kartoffelsuppe mit gebackenem Wurzelgemüse, Brot Rote Grütze mit Vanillesoße	SELL, LAKT, EVTL SENF GLUT LAKT

**12. KW – VOM 18.03. BIS 22.03.**

Mo	Volanti, Tomatensoße, Reibekäse Multivitaminsaft	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT
Di	Parboiled Reis, senegalesisches Mafé (mit Erdnuss) Lukullus-Keks	ERDNUSS, EVTL. SELL, SOJA 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	vegetarischer Borschtsch, Fladenbrot Knabbergemüse	SELL, LAKT GLUT WEIZEN

**13. KW – VOM 25.03. BIS 29.03.**

Mo	Gnocchi Sardi, Käsesoße mit gebackenem Broccoli (püriert) bunte Gemüserohkost	GLUT WEIZEN LAKT
Di	Oder: Gnocchi Sardi, Tomatensoße, Käse Basmatireis, Rote-Linsen-Kürbis-Curry Banane	GLUT WEIZEN, SELL, LAKT
Mi	Kartoffelpüree, Gemüseragout in Tomatensoße, Feta Erdbeerquark	LAKT LAKT LAKT
Do	Kartoffeln, Eiragout in Senfsoße Möhre-Apfel-Salat	EI, SENF, LAKT
Fr	veg. Linsen-Eintopf, Mehrkornbrot Fruchtjoghurt	SELL GLUT WEIZEN, ROGGEN LAKT