

STAND: 18.02.2020

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)

10. KW – VOM 02.03. BIS 06.03.

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
Mi	Kartoffeln, Rührei, Rahmspinat Karamellwaffel	EI, LAKT LAKT GLUT, SOJA, LAKT, EI

Zutaten: WEIZENSIRUP* (34%), WEIZENMEHL*, Rohrzucker*, Palmöl*, karamellierter Zucker* (4%), SOJAMEHL*, MAGERMILCHPULVER*, WEIZENKLEIE*, EIERN*, Meersalz, Bourbon-Vanillezucker*, Backtriebmittel: Natriumbicarbonat, Zimt*.
 enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Eier, Soja, Milch

Do	Kamut-Gemüse-Risotto mit Sahnesoße Schokopudding Oder: Stampfkartoffeln, Erbsen in Sahnesoße, Gemüse-Tofu-Bällis	GLUT LAKT LAKT LAKT LAKT GLUT, SOJA
Fr	Kartoffel-Lauch-Rindfleisch-Eintopf, Mischbrot Apfel Oder: Kartoffel-Möhren-Cremesuppe mit Wiener	LAKT, SELL, SENF GLUT SELL, LAKT, SENF

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*

11. KW – VOM 09.03. BIS 13.03.

Mo	Spirelli, Käse-Sahne-Soße mit Lachs Himbeer-Joghurt-Drink oder Apfel oder Spirelli, Tomatensoße, Käse	GLUT WEIZEN FISCH, LAKT LAKT SELL, LAKT LAKT
Di	Basmatireis, Buttermöhren, Linsentaler Dinkel-Löffelbiskuits	LAKT EI, GLUT HAFER, LAKT GLUT, EI
Mi	Kartoffeln, Szegediner Gulasch Feine Rotkohlröhkost oder Möhrensticks	SELL, LAKT
Do	Milchreis, Zimtzucker, Apfelmus Banane	LAKT
Fr	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Sonnenblumenkernen,	LAKT, SELL

Zutaten: DINKELmehl*, Zucker*, Eier *26%, Backtriebmittel (Natriumcarbonat, Ammoniumcarbonat)

	Vollkornbrot	GLUT
	Rote Grütze mit Vanillesoße	LAKT
12. KW – VOM 16.03. BIS 20.03.		
Mo	Volanti, Tomatensoße, Reibekäse Multivitaminsaft	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 Buttersoße, Gemüsemedaillon	GLUT WEIZEN, EI LAKT, SELL LAKT LAKT
Fr	Kartoffel-Kaisergemüse-Eintopf mit Lyoner, Dinkelbrot Knabbergemüse	SENF, LAKT, SELL, ASCORBINSÄURE, NATRIUMNITRIT GLUT
13. KW – VOM 23.03. BIS 27.03.		
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	FISCH, GLUT WEIZEN, SENF GLUT, LAKT, SOJA
	Zutaten: DINKELMehl* (62%), Rohrohrzucker*, BUTTER* (15%), Invertzuckersirup*, VollMILCHpulver*, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat, Ammoniumhydrogencarbonat), Meersalz, nat. Butteraroma, Emulgator (SOJALecithin*)	
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
14. KW – VOM 30.03. BIS 31.03.		
Mo	Spirelli, Tomatensoße, Käse Apfelsaft	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT
Di	Reis, Mischgemüse in Sahnesoße, Glückssternchen Obst	LAKT