



MENÜPLAN FÜR MAI

STAND: 29.03.2021

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*

18. KW – vom 03.05. bis 07.05.

Mo	Spirelli, Schinken-Sahne-Soße Stracciatellajoghurt oder Spirelli, Käse-Sahne-Soße mit Broccoli	GLUT WEIZEN LAKT LAKT GLUT WEIZEN LAKT
Di	Reis, Erbspüree, Falafeltaler	LAKT
Zutaten: Kichererbsenschrot* 59 %, Reisflocken*, Zwiebeln*, Meersalz, Rote Bete*, Cumin*, Petersilie*, Koriander*, Pfeffer*, Knoblauch*, Sonnenblumenöl* Knabbergemüse		
Mi	Kartoffeln, Mischgemüse, Rindsboulette Obst	LAKT SENF
Do	Hoppel-Poppel, hausgemachter Ketchup Rote-Bete-Apfel-Salat oder Apfel	GLUT WEIZEN, LAKT, SENF
Fr	veg. Grüne-Bohnen-Eintopf, Mischbrot Rote Grütze mit Vanillesoße	SELL, LAKT GLUT WEIZEN, ROGGEN

19. KW – vom 10.05. bis 14.05.

Mo	Spirelli, Tomatensoße, Käse Obst	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT
Di	Basmatireis, Möhren-Porree-Gemüse, Dinkelmuffin Zitronenquark	LAKT GLUT DINKEL, LAKT, EI LAKT
Mi	Kartoffeln, Rindergulasch, Rotkraut Gurkensalat oder Dinkel-Sesam-Grissini	SELL, SENF GLUT DINKEL, SESAM

Zutaten: DINKELvollkornmehl** (40%), DINKELmehl Type 812** (40%), SESAM** (8%), ungehärtetes Palmfett*, Hefe*, Luisenhaller Tiefensalz

Do **HIMMELFAHRT**

Fr Brückentag



MENÜPLAN FÜR MAI

20. KW – vom 17.05. bis 21.05.

Mo	Volanti, Spinatpesto, Parmesan Saft	GLUT WEIZEN, DINKEL LAKT LAKT
Di	Parboiled Reis, Königsberger Klopse, Kapernsoße Möhrenrohkost oder Knabbermöhre	SENF LAKT, SENF
Mi	Kartoffeln, Eiraugout in Senfsoße Dinkelkeks	EI, SENF, LAKT
Zutaten: DINKELvollkornmehl** (50%), BUTTER**, Rohrohrzucker **, DINKEL THERMOMEHL** (4%)		
Do	Milchreis, Zimtzucker, Apfelmus Knabbergemüse	LAKT
Fr	Möhre-Kartoffel-Fisch-Eintopf, Baguette Pudding oder Obst	LAKT, FISCH, EVTL. SELL GLUT WEIZEN LAKT

21. KW – vom 24.05. bis 28.05.

Mo	PFINGSTMONTAG	
Di	Parb. Reis, Fischragout in Sahnesoße, Erbsen Knabbergemüse	FISCH, LAKT, EVTL. SENF
Mi	Butterkartoffeln, Kräuterquark, Gurkensalat Dinkelbrezel mit Sesam	LAKT LAKT DINKEL, SESAM, GERSTE
Zutaten: DINKELmehl** Type 1050 (83%), SESAM** (9%), ung. Palmfett*, Salz, GERSTENmalzextrakt**, Hefe*, Brezellaug (Natriumhydroxid)		
Do	Spirelli mit Wurstgulasch und SENF, SELL, ASCORBINSÄURE, NATRIUMNITRIT, NATRIUMCITRAT Reibekäse Coleslaw-Rohkost oder Saft	GLUT WEIZEN SENF, SELL LAKT LAKT, SENF
Fr	Kartoffel-Erbsen-Cremesuppe, Haferbrot	SELL, LAKT GLUT HAFER, GERSTE
Zutaten: HAFERflocken*, GERSTENMALZ*, Hefe*, Salz, mit Backferment* (HAFERflocken*; Wasser) gebacken		
	Himbeerjoghurt oder Obst	LAKT

22. KW – 31.05.21

Mo	Schupfnudelpfanne mit Zucchini, Tomatensoße Apfel	EI, GLUT WEIZEN LAKT, SELL
----	---	-------------------------------