



ALLERGENPLAN FÜR NOVEMBER

STAND: 04.10.2021

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)

44. KW – vom 01.11. bis 05.11.

Mo	Penne, Zucchini-Tomaten-Soße, Reibekäse Obst	GLUT WEIZEN LAKT, SELL LAKT
Di	Gemüse-Reis-Pfanne, Sahnesoße Erdbeerquark	LAKT LAKT
Mi	Kartoffeln, Ei-Senf-Ragout Gurkensalat	EI, LAKT, SENF
Do	Hoppel-Poppel, hausgemachter Ketchup oder Tomatensoße Saft	GLUT WEIZEN, SENF, LAKT SELL, LAKT
Fr	Eierkuchen mit Apfelmus und Zimtzucker Blumenkohlcremesüppchen	GLUT WEIZEN, EI, LAKT LAKT

45. KW – vom 08.11. bis 12.11.

Mo	Volanti aus Sommerdinkel, Kürbis-Käse-Soße Stracciatellajoghurt	GLUT DINKEL LAKT LAKT
Di	Reis, Erbspüree, Falafeltaler Zutaten: Kichererbsenschrot* 59 %, Reisflocken*, Zwiebeln*, Meersalz, Rote Bete*, Cumin*, Petersilie*, Koriander*, Pfeffer*, Knoblauch*, Sonnenblumenöl*. Knabbergemüse	LAKT
Mi	Kartoffelstampf, Backfisch, Tomatensoße Gurkensalat	LAKT FISCH, GLUT WEIZEN, SENF LAKT, SELL
Do	Rindergulasch mit Semmelknödel (oder Kartoffeln) Zutaten: WEIZENMEHL*, Wasser, VOLLEI* (pasteurisiert), Hefe, Zucker*, Salz, Rapsöl* enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Eier Rotkrautrohkost oder Apfel	GLUT, EI
Fr	Grießbrei aus Dinkelgrieß, Zimtzucker Obstsalat oder Apfelmus	LAKT, GLUT DINKEL

46. KW – vom 15.11. bis 19.11.

Mo	Spirelli,	GLUT WEIZEN
----	-----------	-------------

ALLERGENPLAN FÜR NOVEMBER

	Zucchini-Tomaten-Soße,	LAKT, SELL
	Reibekäse	LAKT
	Gurkensalat	
Di	Basmatireis,	
	mediterrane Gemüsepfanne mit Feta	SOJA, LAKT
	Obst	
Mi	FEIERTAG	
Do	Gabelspaghetti,	GLUT WEIZEN
	Jagdwurstgulasch,	SENF, SELL, Ascorbinsäure;
		Natriumnitrit, Natriumcitrat
	Käse	LAKT
	Snacktomaten	
Fr	Kartoffel-Kürbis-Suppe mit Dill,	LAKT, SELL
	Mehrkornbrot	GLUT
	Kirschjoghurt	LAKT
47. KW – vom 22.11. bis 26.11.		
Mo	Maccheroni,	GLUT WEIZEN
	Pilz-Sahnesoße mit Champignons (püriert)	LAKT, SELL
	Apfelsaft	
Di	Basmatireis,	
	Rote-Linsen-Dal,	
	Joghurtdip	LAKT
	Banane	
Mi	Kartoffeln,	
	Mischgemüse in Sahnesoße,	LAKT
	Sternchen	GLUT, SOJA
	Zutaten: Vollkornreis*, Hokkaido-Kürbis* (19%), Karotten* (19%), Tofu* (17%) (Wasser, SOJABOHNEN*, Festigungsmittel: Calciumsulfat/ Nigari), Sonnenblumenkerne*, DINKELFLOCKENMEHL*, HAFERFLOCKEN*, Buchweizenmehl*, DINKELQUELLMEHL*, Meersalz, Gewürze*, Sonnenblumenöl*	
	Rote Fruchtgrütze	
Do	Buchweizen o.	
	Reis,	
	Broccoli und Blumenkohl gebacken,	
	Tomatensoße	SELL, LAKT
	Vanillepudding	LAKT
Fr	Kartoffelsuppe mit Wiener,	SENF, SELL, LAKT
	Mischbrot	GLUT
	Quarkspeise	LAKT
48. KW – vom 29.11. bis 30.11.		
Mo	Penne,	GLUT WEIZEN
	Tomatensoße,	LAKT, SELL
	Reibekäse	LAKT
	Obst	
Di	Parboiled Reis,	
	Königsberger Klopse,	SENF
	Kapernsoße	LAKT
	Möhre-Apfel-Salat oder Apfel	