



ALLERGENPLAN FÜR DEZEMBER

STAND: 27.10.2021

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)

**=kontrolliert biologischer Anbau*

48. KW – vom 01.12. bis 03.12.

Mi	Kartoffeln, Rührei, Rahmspinat Dinkel-Vollkorn-Stange	EI, LAKT LAKT GLUT
Do	Reis, überb. Blumenkohl, Sahnesoße Schokopudding	LAKT, GLUT HIRSE, WEIZEN LAKT LAKT
Fr	Möhren-Linsen-Suppe, Roggenvollkornbrot Bratäpfel mit Vanillesoße	GLUT ROGGEN MANDELN , LAKT LAKT

49. KW – vom 06.12. bis 10.12.

Mo	Spirelli, Zucchini-Tomaten-Soße, Reibekäse Dominostein	GLUT WEIZEN LAKT, SELL LAKT MANDELN, GLUT WEIZEN
Zutaten: Apfelfruchtfüllung* 38 % (Apfelmark*, Rohrohrzucker*, Glukosesirup*, Invertzuckersirup*, Geliermittel: Apfelpektin, Säureregulator: Weinsäure), Zartbitterschokolade* 23 % (Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*), Rohrohrzucker*, Marzipan* 11 % (MANDELN* 48 %, Rohrohrzucker*, Invertzuckersirup*), WEIZENmehl*, Blütenhonig*, Glukosesirup*, Invertzuckersirup*, Zuckerrübensirup*, Rapsöl*, Gewürze*, WEIZENstärke*, Säuerungsmittel: Milchsäure; Maisstärke*, Backtriebmittel: Kaliumcarbonat, Natriumbicarbonat; Säureregulator: Weinsäure		
Di	Parboiled Reis, Fischragout in Senfsoße Gemüsesalat oder Gemüsesticks	FISCH, LAKT, SENF
Mi	Kartoffelpüree, Karotte-Sesam-Knusperburger, Sahnesoße Apfelmus	LAKT GLUT WEIZEN, EI, SELL, SESAM LAKT, EVTL SELL
Do	Hoppel-Poppel, hausgemachter Ketchup roter Multisaft	GLUT WEIZEN, LAKT, SENF
Fr	Kartoffel-Kürbis-Ragout, Kürbiskernbrot	SELL, LAKT GLUT
Weizenmehl (28%), Roggenmehl (27%), Wasser, Kürbiskerne (15%), Speisesalz, Hefe, Weizenröstmalmehl.		
	Müslischnitte Oder: Kartoffel-Kürbis-Cremesuppe	GLUT HAFER SELL, LAKT

50. KW – vom 13.12. bis 17.12.

Mo	Maccheroni-Chips,	GLUT WEIZEN
----	-------------------	-------------

ALLERGENPLAN FÜR DEZEMBER

	Bolognese-Soße,	SELL
	Reibekäse	LAKT
	Mandarine	
Di	Basmatireis,	
	Wurzelgemüse in Käse-Sahne-Soße	LAKT, SELL
	Himbeerjoghurt	LAKT
	Oder: Reis,	
	Erbsen in Sahnesoße,	LAKT
	Müslitaler	GLUT HAFER, DINKEL
Mi	Kartoffelpüree,	LAKT, SELL
	Bratwurstgout,	SELL, SENF
	Sauerkraut	
	Möhre-Apfel-Salat	
Do	Kornfix o. Reis,	GLUT
	Kohlrabi in Sahnesoße,	LAKT
	Hirse-Käse-Taler	GLUT WEIZEN, EI, LAKT, SELL
	Apfel	
Fr	Kartoffel-Grünkohl-Eintopf mit Knäckwürstchen	SELL
	Knäckwürstchen: 96% Rindfleisch*, Meersalz, Dextrose*, Gewürze*, Rum*, Knoblauch*, Buchenholzrauch	
	Laugengebäck oder Mischbrot	GLUT WEIZEN
	Oder: Kartoffel-Grünkohl-Cremesuppe mit Knäckwürstchen	SELL
51. KW – vom 20.12. bis 24.12.		
Mo	Penne,	GLUT WEIZEN
	Zucchini-Tomaten-Soße,	SELL, LAKT
	Reibekäse	LAKT
	Zitronen-Quarkspeise	LAKT
Di	Basmatireis,	
	Rote-Linsen-Dal,	
	Joghurdip	LAKT
	Doppelkeks mit Kakaocreame	GLUT WEIZEN, LAKT
	Zutaten: WEIZENmehl*, Rohrohrzucker*, pflanzliches Fett (Palm)*, Honig*, Kakaopulver stark entölt* (2,4%), Maisstärke*, VollMILCHpulver*, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Meersalz, Bourbon-Vanille*	
Mi	Kartoffeln,	
	Rindsboulette,	SENF
	Möhren in Sahnesoße	LAKT
	Weißkohlröhkost oder Knabbergurke	
Do	Eierkuchen,	GLUT WEIZEN, EI, LAKT
	Zimtzucker, Apfelmus	
	Blumenkohlcremesüppchen	LAKT