



ALLERGENPLAN FÜR MÄRZ

STAND: 04.03.2022

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*

09. KW – vom 01.03. bis 04.03.

Di	Parboiled Reis, Königsberger Klopse, Kapernsoße Knabbergemüse oder Gemüsesalat	SENF LAKT, SELL; SENF
Mi	Kartoffeln, Rührei, Rahmspinat Karamellwaffel Zutaten: WEIZENSIRUP* (34%), WEIZENMEHL*, Rohrzucker*, Palmöl*, karamellisierter Zucker* (4%), SOJAMEHL*, MAGERMILCHPULVER*, WEIZENKLEIE*, EIERN*, Meersalz, Bourbon-Vanillezucker*, Backtriebmittel: Natriumbicarbonat, Zimt*. enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Eier, Soja, Milch	EI, LAKT LAKT GLUT, SOJA, LAKT, EI
Do	Kamut-Gemüse-Risotto mit Sahnesoße Oder: Stampfkartoffeln, Erbsen in Sahnesoße, Hirse-Käse-Taler Hefekloß mit Pflaumensoße	GLUT LAKT LAKT LAKT GLUT WEIZEN, EI, LAKT GLUT WEIZEN, EI, LAKT
Fr	Kartoffel-Möhren-Cremesuppe mit Wiener, Mischbrot Apfel	SELL, LAKT, SENF GLUT

10. KW – vom 07.03. bis 11.03.

Mo	Spirelli, Käse-Sahne-Soße mit Lachs oder Tomatensoße, Käse Himbeer-Joghurt-Drink	GLUT WEIZEN FISCH, LAKT SELL, LAKT LAKT LAKT
Di	Basmatireis, Buttermöhren, Linsentaler Rote Grütze mit Vanillesoße	LAKT EI, GLUT HAFER, LAKT LAKT
Mi	Kartoffeln, Szegediner Gulasch Feine Rotkohlröhkost oder Saft	SELL, LAKT
Do	Milchreis, Zimtzucker, Apfelmus, Banane	LAKT
Fr	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Sonnenblumenkernen, Vollkornbrot Dinkel-Löffelbiskuits Zutaten: DINKELmehl*, Zucker*, Eier *26%,Backtriebmittel (Natriumcarbonat, Ammoniumcarbonat)	LAKT, SELL GLUT GLUT, EI

11. KW – vom 14.03. bis 18.03.

Mo	Volanti, Tomatensoße, Reibekäse Multivitaminsaft	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT
----	---	-----------------------------------



ALLERGENPLAN FÜR MÄRZ

Die	Basmatireis, Rote-Linsen-Blumenkohl-Curry	
	Erdbeerquark	LAKT
Mi	Butterkartoffeln,	LAKT
	Frühlingsquark	LAKT
	Gurkensalat	
Do	Semmelknödel,	GLUT WEIZEN, EI
	Zutaten: WEIZENMEHL*, Wasser, VOLLEI* (pasteurisiert), Hefe, Zucker*, Salz, Rapsöl*	
	Champ.-Möhren-Rahmgemüse,	LAKT, SELL
	Parmesan	LAKT
	Obstsalat oder Obst	
Fr	Kartoffel-Kaisergemüse-Eintopf mit Lyoner,	SENF, LAKT, SELL, ASCORBINSÄURE, NATRIUMNITRIT
	Dinkelbrot	GLUT
	Knabbergemüse oder Gemüsesalat	
12. KW – vom 21.03. bis 25.03.		
Mo	Hörnchennudeln,	GLUT WEIZEN
	Käsesoße mit gebackenem Broccoli (püriert)	LAKT
	Banane	
Di	Parboiled Reis,	
	Bäckfisch,	FISCH, GLUT WEIZEN, SENF
	Tomatensoße	
	Dinkel-Lukullus-Keks	GLUT, LAKT, SOJA
	Zutaten: DINKELmehl* (62%), Rohrohrzucker*, BUTTER* (15%), Invertzuckersirup*, VollMILCHpulver*, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat, Ammoniumhydrogencarbonat), Meersalz, nat. Butteraroma, Emulgator (SOJALecithin*)	
Mi	Kartoffelpüree,	LAKT
	Bratwurstgulasch	SELL, SENF
	bunte Gemüserohkost oder Sticks	
Do	Kartoffeln,	
	Eiragout in Senfsoße	EIER, SENF, LAKT
	Apfel oder Apfelkompott	
Fr	vegetarischer Borschtsch,	SELL, LAKT
	Fladenbrot	GLUT WEIZEN
	Straciatella-Joghurt	LAKT
	Oder: Kartoffel-Rote Bete-Cremesuppe mit Schmand,	SELL, LAKT
	Fladenbrot	GLUT WEIZEN
13. KW – vom 28.03. bis 31.03.		
Mo	Spirelli,	GLUT WEIZEN
	Tomatensoße,	SELL, LAKT
	Käse	LAKT
	Apfelsaft	
Di	Reis,	
	Mischgemüse in Sahnesoße,	LAKT
	Glückssternchen	SOJA, GLUT DINKEL, HAFER
	Vollkornreis*, Hokkaido-Kürbis* (19%), Karotten* (19%), Tofu* (17%) (Wasser, SOJABOHNEN*, Festigungsmittel: Nigari), DINKELFLOCKENMEHL*, Sonnenblumenkerne*, HAFERFLOCKEN*, Buchweizenmehl*, Salz, Gewürze*, Sonnenblumenöl*Gelbe Fruchtgrütze oder Apfelmus	
Mi	Kartoffelpüree,	LAKT
	Leberkäse,	SENF
	34% Schweinefleisch*, 24% Rindfleisch*, 20% Speck*, Trinkwasser, Meersalz, Gewürze*, SENF*, Knoblauch*, Zwiebel*, Dextrose*, Stabilisator: Natriumcitrat	
	Sauerkraut	
	Knabberbismchen	GLUT, SESAM
	Zutaten: WEIZENVOLLKORNMEHL* (60%), Röstzwiebeln* (Zwiebeln*, Sonnenblumenöl*), SESAM*, Hirse*, Hefe*, ROGGENVOLLKORNMEHL* (2%), Salz, Sonnenblumenöl*, Topinambursaftkonzentrat*, ROGGENMAHLPRODUKTE*, Sauerteigstarterkulturen.	
Do	Dinkelgrießbrei,	GLUT DINKEL, LAKT
	Zimtzucker, Apfelmus; Banane	