



ALLERGENPLAN FÜR JULI

STAND: 24.05.2022

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)

26. KW – vom 01.07.

Fr	Sommergemüseintopf mit Wildreis,	LAKT, SELL
	Oder: Sommergemüse-Cremesuppe mit Wildreis	LAKT, SELL
	Dreikornbrot	GLUT
	Zutaten: WEIZENVOLLKORNSCHROT* (40%), ROGGENVOLLKORNSCHROT* (40%) , GERSTENVOLLKORNSCHROT*(20%), Salz, Korinander* , mit Backferment* nach Hugo Erbe gebacken	
	Vanille-Mango-Joghurt oder Obst	LAKT

27. KW – vom 04.07. bis 08.07.

Mo	Penne,	GLUT WEIZEN
	Käse-Sahne-Soße mit Zucchini	LAKT
	oder: Tomatensoße, Reibekäse	SELL, LAKT
	Knabbergemüse oder Gemüsesalat	
Di	Basmatireis,	
	provenzalische Sommerratatouille mit Feta	LAKT
	Erdbeerjoghurt	LAKT
Mi	Butterkartoffeln,	LAKT
	Kräuterquark,	LAKT
	Gurken-Tomaten-Salat	
	Dinkel-Grissini mit Sesam	GLUT, SESAM
	Zutaten: DINKELvollkornmehl** (40%),DINKELmehl Type 812** (40%), SESAM** (8%), ungehärtetes Palmfett*, Hefe*, Luisenhaller Tiefensalz	
Do	Kartoffelpüree,	LAKT
	Räuberpfanne (mit Wiener Würstchen)	SENF, SELL
	Obstkompott	
Fr	Tomaten-Gerste-Suppe mit Minze,	GLUT GERSTE, SELL, LAKT
	Baguette	GLUT WEIZEN
	Schokopudding	LAKT

28. KW – vom 11.07. bis 15.07.

Mo	Volanti,	GLUT WEIZEN
	Spinatpesto,	LAKT
	Parmesan	LAKT
	Oder Tomatensoße, Reibekäse	SELL, LAKT
	Tomatensalat mit Basilikum oder Snacktomaten	
Di	Parboiled Reis,	
	Rote-Linsen-Dal, gebackener Blumenkohl	
	Schokoquark	LAKT
Mi	Kartoffeln,	
	Rührei,	EI, LAKT
	Gurkensalat	
Do	Sonnenmahl-Pizza Salami	GLUT WEIZEN, LAKT, SELL, SALAMI: Ascorbinsäure; Natriumnitrit



ALLERGENPLAN FÜR JULI

Fr	Multivitaminsaft Schmorgurkentopf mit Rindfleisch, Roggenvollkornbrot Hirseküchlein mit Kirschoße	LAKT, SELL GLUT ROGGEN GLUT HIRSE, LAKT
----	--	---

29. KW – vom 18.07. bis 22.07. – 1. FERIEWOCHE

Mo	Spirelli, Tomatensoße, Käse Stracciatellajoghurt	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT LAKT
Di	Reis und Kornfix, Kaisergemüse, Dinkelbratling Melone	LAKT GLUT DINKEL, EI, LAKT
Mi	Kartoffeln, sächsisches Senffleisch (Rindergulasch mit Pumpernickel) Gemüsesalat o. Knabbergemüse	SELL, GLUT ROGGEN
Do	Milchreis, Zimtzucker, Apfelmus; Banane	LAKT
Fr	Möhre-Kartoffel-Fisch-Eintopf, Finnenbrot Vanillepudding mit Beerensoße	FISCH, LAKT, EVTL. SELL ROGGEN, WEIZEN, GERSTE, LUPINE

30. KW – vom 25.07. bis 29.07. – 2. FERIEWOCHE

Mo	Gnocchipfanne, Zucchini-Tomaten-Soße, Parmesan Tomatenviertel oder Apfel	GLUT WEIZEN LAKT, SELL LAKT
Di	Basmatireis, kalte Joghurt-Gurken-Suppe vegane Kirschmuffin	LAKT GLUT WEIZEN
Mi	Kartoffeln, Eiragout in Senfsoße Eisbergsalat mit Orangen-Honig-Dressing oder Obst	EI, SENF, LAKT
Do	Kartoffelpüree, afrikanische Bohnenpfanne ohne Erdnussmus oder: afrikanische Bohnenpfanne mit Erdnussmus Zitronen-Joghurtdrink	LAKT ERDNUSS LAKT
Fr	Spitzkohleintopf mit Rindfleisch, Roggensauerteigbrot Zutaten: ROGGENvollkornschrot*, Salz, mit Natursauerteig*(ROGGEN*; Wasser) gebacken Fruchtkaltschale, Zwieback Zutaten: Weizenmehl*, Rohrzucker*, pflanzliches Öl (Palmöl, Sonnenblumenöl)*, Hefe, Meersalz, Weizenmalzmehl*, Weizengluten*, Säuerungsmittel: Zitronensaft*.	SELL, Senf ROGGEN GLUT WEIZEN