



ALLERGENPLAN AUGUST

STAND: 13.06.2022

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)

31. KW – vom 01.08. bis 05.08. – 3. FERIENWOCHE

| | | |
|----|--|--|
| Mo | Spirelli, Tomatensoße, gebackene Zucchini Käse Mango-Vanille-Joghurt | GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT LAKT |
| Di | Reis, Fischragout in Dillsoße Knabbergemüse o. Gemüsesalat | FISCH, SENF, LAKT |
| Mi | Kartoffeln, Kräuterquark, Gurkensalat Dinkelstange | LAKT GLUT DINKEL |
| Do | Lasagne Bolognese mit Käse überbacken Möhrenrohkost oder: Spirelli Bolognese mit Reibekäse | GLUT WEIZEN, LAKT, SELL GLUT, SELL, LAKT |
| Fr | Broccoli-Käse-Eintopf, Dinkel-Hafer-Brot Obst oder Broccoli-Käse-Creme-Suppe | LAKT, EVTL. SELL DINKEL, HAFER, ROGGEN, LUPINE, WEIZEN, SESAM LAKT, EVTL. SELL |

32. KW – vom 08.08. bis 12.08. – 4. FERIENWOCHE

| | | |
|----|---|---|
| Mo | Penne, Spinatpesto, Parmesankäse Obst Oder Tomatensoße, Reibekäse | GLUT WEIZEN LAKT LAKT SELL, LAKT |
| Di | Basmatireis, kalte Joghurt-Gurkensuppe Knabbergemüse oder Gemüsesalat | LAKT |
| Mi | Kartoffeln, Mischgemüse in Sahnesoße, Rindfleischboulette Fruchtmilch | LAKT SENF LAKT |
| Do | Buchweizen-Gemüse-Pfanne, Käse-Sahne-Soße Banane oder: Reis, Käse-Sahne-Soße, Gemüseburger | SELL, LAKT LAKT LAKT WEIZEN, EI |
| Fr | Kartoffelsuppe mit Geflügelbockwurst, Zutatenverzeichnis 48% Hähnchenfleisch*, Hähnchenfett*, Wasser, jodiertes Nitritpökelsalz (Salz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Maltodextrin*, Gewürze*, Gewürzextrakte*, Stabilisator: Trinatriumcitrat, Meersalz, Dextrose*, Schafsaitling, Buchenholzrauch. Mischbrot Erdbeerjoghurt | SELL, SENF, LAKT GLUT LAKT |

ALLERGENPLAN AUGUST

| | | |
|--|--|---|
| 33. KW – vom 15.08. bis 19.08. – 5. FERIENWOCHE | | |
| Mo | Spirelli, Tomaten-Zucchini-Soße, Reibekäse Knabbergemüse oder Gemüsesalat | GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT |
| Di | Parboiled Reis, Geflügelfrikassee Blattsalat mit Zitronendressing oder Apfel | SELL, SENF, LAKT |
| Mi | Milchreis, Zimtzucker Apfelmus | LAKT |
| Do | Backkartoffeln, Kräuterquark Schüttelgurken oder Gurkensalat | LAKT SENF |
| Fr | Möhren-Linsen-Suppe, Sesam-Vollkornbrot Zutaten: WEIZENVOLLKORNSCHROT*, ROGGENVOLLKORNSCHROT*, SESAM*, Salz, mit Backferment* nach Hugo Erbe gebacken Pudding | GLUT WEIZEN, ROGGEN, SESAM LAKT |
| 34. KW – vom 22.08. bis 26.08. – 6. FERIENWOCHE | | |
| Mo | Volanti, Käse-Sahne-Soße mit Lachs Melone Oder: Volanti, Tomatensoße, Käse | GLUT WEIZEN LAKT, FISCH GLUT WEIZEN, LAKT, SELL |
| Di | Basmatireis, mildes Thai-Gemüse-Curry mit Blumenkohl Apfel | |
| Mi | Stampfkartoffeln, Rührei Gurkensalat | LAKT EI, LAKT |
| Do | Gemüse-Rindfleisch-Tajine mit Couscous oder Reis Hefekloß mit Kirschsoße | SELL GLUT WEIZEN GLUT WEIZEN, EI, LAKT |
| Fr | Kartoffel-Kürbis-Suppe, Kürbiskernbrot Joghurtdessert | SELL, LAKT, SENF GLUT LAKT |
| 35. KW – vom 29.08. bis 31.08. | | |
| Mo | Gnocchipfanne mit Zucchini, Tomatensoße, Reibekäse Obstkompott | GLUT WEIZEN, EI LAKT, SELL LAKT |
| Di | Basmatireis, Zaziki, mediterranes Grillgemüse Dinkel-Marmor-Keks Zutaten: DINKELMEHL** (52%), BUTTER** (21%), Rohrohrzucker**, fettarmer Kakao* (2%), Meersalz, Bourbon-Vanille*, Koriander*, Zimt*, Zitronenöl*. | LAKT LAKT GLUT DINKEL, LAKT |
| Mi | Kartoffeln, überbackenes Fischfilet, Senf-Sahnesoße Gurkensalat | FISCH, GLUT WEIZEN, HIRSE, LAKT SENF, LAKT |