



MENÜPLAN FÜR MÄRZ

STAND: 30.01.2023

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)

09. KW – vom 01.03. bis 03.03.

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, Kartoffel-Möhren-Cremesuppe mit Tofuwieener Mischbrot Apfel	SELL, LAKT, SENF SELL, LAKT, SOJA, GLUT GLUT

10. KW – vom 06.03. bis 10.03.

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 Kartoffeln, Möhre-Kraut Gulasch mit Seitan Feine Rotkohlröhkost oder Saft	SELL, LAKT SELL, GLUT, SOJA
Do	Dinkelgrissbrot, Zimtzucker, Apfelmus, Banane	Glut Dinkel, LAKT
Fr	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Sonnenblumenkernen, Roggensauerteigbrot Erdbeerjoghurt	LAKT, SELL GLUT LAKT



MENÜPLAN FÜR MÄRZ

11. KW – vom 13.03. bis 17.03.

Mo	Volanti, Tomatensoße, Reibekäse Multivitaminsaft	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT
Die	Basmatireis, Rote-Linsen-Kokos-Curry Joghurtdip Kirschkuchen vegan	LAKT GLUT
Mi	Butterkartoffeln, Frühlingsquark Gurkensalat	LAKT LAKT
Do	Semmelknödel, Zutaten: WEIZENMEHL*, Wasser, VOLLEI* (pasteurisiert), Hefe, Zucker*, Salz, Rapsöl* Champ.-Möhren-Rahmgemüse, Parmesan Obstsalat oder Obst	GLUT WEIZEN, EI LAKT, SELL LAKT
Fr	Kartoffel-Kaisergemüse-Eintopf mit Lyoner, Kartoffel-Kaisergemüse-Eintopf mit Dinkel Kastenbrot Knabbergemüse oder Gemüsesalat	SENF, LAKT, SELL, ASCORBINSÄURE, NATRIUMNITRIT LAKT, GLUT DINKEL GLUT

12. KW – vom 20.03. bis 24.03.

Mo	Hörnchennudeln, Käsesoße mit gebackenem Broccoli (püriert) Tomatensoße, Käse Obst	GLUT WEIZEN LAKT SELL LAKT
Di	Parboiled Reis, Backfisch, Gemüsestick Gärtnerin Tomatensoße Gurkensalat	FISCH, GLUT WEIZEN, SENF GLUT, SELL
Mi	Kartoffelpüree, Bratwurstgulasch vegi-Gulasch „Mexico“ bunte Gemüserohkost oder Sticks	LAKT SELL, SENF SELL
Do	Kartoffeln, Eiragout in Senfsoße Dinkel-Lukullus-Keks Zutaten: DINKELmehl* (62%), Rohrohrzucker*, BUTTER* (15%), Invertzuckersirup*, VollMILCHpulver*, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat, Ammoniumhydrogencarbonat), Meersalz, nat. Butteraroma, Emulgator (SOJAlecithin*)	EIER, SENF, LAKT GLUT, LAKT
Fr	vegetarischer Borschtsch mit Schmand, Kartoffel-Rote Bete-Cremesuppe mit Schmand, Fladenbrot Vanillejoghurt	SELL, LAKT SELL, LAKT GLUT WEIZEN LAKT

13. KW – vom 27.03. bis 31.03.



SONNENMAHL – GUTES ESSEN FÜR KLEINE MÜNDER

MENÜPLAN FÜR MÄRZ

Mo	Spirelli, Tomatensoße, Käse Apfelsaft	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT
Di	Reis, Mischgemüse in Sahnesoße, Glückssternchen Vollkornreis*, Hokkaido-Kürbis* (19%), Karotten* (19%), Tofu* (17%) (Wasser, SOJABOHNEN*, Festigungsmittel: Nigari), DINKELFLOCKENMEHL*, Sonnenblumenkerne*, HAFERFLOCKEN*, Buchweizenmehl*, Salz, Gewürze*, Sonnenblumenöl* Gelbe Fruchtgrütze oder Apfelmus	LAKT SOJA, GLUT DINKEL, HAFER
Mi	Kartoffelpüree, gebackener Leberkäse, 34% Schweinefleisch*, 24% Rindfleisch*, 20% Speck*, Trinkwasser, Meersalz, Gewürze*, SENF*, Knoblauch*, Zwiebel*, Dextrose*, Stabilisator: Natriumcitrat Hafer-Burger Sauerkraut Knabberbismchen	LAKT SENF GLUT HAFER GLUT, SESAM
Do	Eierkuchen, Zimtzucker, Apfelmus; Banane Blumenkohlcremesüppchen	GLUT WEIZEN, EI, LAKT LAKT, SELL
Fr	Rote-Linsen-Möhren-Suppe, Kartoffel-Gemüse-Cremesuppe Dinkelbrötchen Erdbeerquark oder Apfel	SELL, LAKT GLUT DINKEL LAKT