



ALLERGENPLAN FÜR APRIL

STAND: 27.02.2023

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)

14. KW – vom 03.04. bis 07.04.

| | | |
|----|---|--|
| Mo | Maccheroni-Chips, Tomatensoße, Käse Obst oder Joghurtspeise | GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT LAKT |
| Di | Reis, Fischragout in Sahnesoße, Erbsen Vegi: Reis, Thai-Gemüse-Kokos-Curry Knabbergemüse oder Gemüserohkost | FISCH, LAKT, EVTL SELL, SENF SOJA |
| Mi | Kartoffeln, Rührei, Rahmspinat Butterherzchen (Gebäck) Zutaten: WEIZENMEHL*, BUTTER* (34%), Rohrzucker*, Zimt*, Salz. | EI, LAKT LAKT GLUT WEIZEN, LAKT |
| Do | Hoppel-Poppel, hausgemachtes Ketchup Apfelsaft oder Gurkensalat Vegi: mit Tofu-Wiener | GLUT WEIZEN, LAKT, SENF GLUT WEIZEN, SOJA, GLUT HAFER |
| Fr | KARFREITAG | |

15. KW – vom 10.04. bis 14.04.

| | | |
|----|--|--|
| Mo | OSTERMONTAG | |
| Di | Spirelli, Tomatensoße, Käse Mango-Vanille-Joghurt | GLUT WEIZ SELL, LAKT LAKT LAKT |
| Mi | Basmatireis, Putenrahmgulasch Erbsen Vegi: Tofuschnetzel in Sahnesoße, Erbsen Apfel-Möhre-Salat oder Knabbergemüse | LAKT LAKT LAKT, SOJA |
| Do | Butterkartoffeln, Kräuterquark Gurkensalat | LAKT LAKT |
| Fr | Wurzelgemüse-Cremesuppe, Oder: Wurzelgemüse-Eintopf Roggenvollkornbrot Zutaten: ROGGENvollkornschrot*, Salz, mit Natursauerteig*(ROGGEN*; Wasser) gebacken Hefekloß mit Pflaumensoße | SELL, LAKT, SENF SELL, LAKT, SENF GLUT ROGG GLUT WEIZ, EI, LAKT |

16. KW – vom 17.04. bis 21.04.

| | | |
|----|--|-----------------------------|
| Fr | Karotten-Mango-Cremesuppe mit Walnüssen (separat), Mischbrot | Knabbergebäck Pane Picco |
| Mo | Penne, Spinatpesto, Parmesan | GLUT WEIZEN LAKT LAKT |

ALLERGENPLAN FÜR APRIL

| | | |
|----|--|--|
| | Obst | |
| Di | Reis, Schweinegeschnetztes in Sahnesoße Buttermöhren Vegi: Dinkeltaler „Grüner Salat mit weißer Soße“ Oder Apfel | LAKT LAKT GLUT, EI, LAKT LAKT |
| Mi | Kartoffelpüree, Bäckfisch, Vegi: Gemüsestick „Gärtnerin“ Tomatensoße Gurkensalat | LAKT FISCH, GLUT WEIZEN, SENF GLUT, SELL SELL, LAKT |
| Do | Eierkuchen mit Zimtzucker und Apfelmus Broccoli-Käse-Süppchen | EI, LAKT SELL, LAKT |
| Fr | Karotten-Mango-Cremesuppe mit Walnüssen (separat), Oder: Kartoffel-Gemüse-Cremesuppe mit Walnüssen (separat) Mischbrot Knabbergebäck Pane Picco | NUSS SELL, LAKT NUSS GLUT GLUT DINKEL, SESAM |
| | DINKELMEHL** (64%), VOLLKORN-GERSTENMEHL**, SESAM** (7%), natives Olivenöl Extra*, Meersalz, Schwarzkümmel* (0,4%), Hefe*, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Kräuter der Provence*, Chili*, Koriander*, Curcuma*. | |

17. KW – vom 24.04. bis 28.04.

| | | |
|----|--|---------------------------------------|
| Mo | Hörnchen, Wurstgulasch in Tomatensoße, SENF, SELL, ASCORBINSÄURE, NATRIUMNITRIT, NATRIUMCITRAT Vegi: Seitan-Gemüse-Gulasch in Tomatensoße Käse Obst | GLUT WEIZEN GLUT, SOJA LAKT |
| Di | Parboiled Reis, mediterranes Grillgemüse, Zaziki Banane | LAKT |
| Mi | Kartoffelpüree, indisches Erbsen-Möhren-Curry Oder: Chili sin Carne (mit Tofuschnetzel) Vanille-Dinkel-Waffel | LAKT SESAM SOJA GLUT DINKEL |
| | Füllung* (65,00%) (Palmöl*, Rohrzucker*, MAGERMILCHPULVER*, Bourbon Vanille* (0,30%)) Waffel* (35,00%) (DINKELMEHL* (eine WEIZENart) (97,00%), Sonnenblumenöl*, Emulgator: SOJALECITHIN*, Meersalz, Trennmittel: Magnesiumcarbonat, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat) | |
| Do | Kartoffeln, überb. Blumenkohl, Käse-Sahne-Soße Zitronenquark | GLUT WEIZEN, LAKT LAKT LAKT |
| Fr | Kartoffel-Lauch-Rindfleisch-Eintopf, Mischbrot Hirse-Märchenbrei mit Kirschsoße | SELL, LAKT GLUT LAKT |