



## ALLERGENPLAN FÜR MAI

---

**STAND: 11.05.2023**

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)

**18. KW – vom 01.05. bis 05.05.**

Mo	<b>FEIERTAG</b>	
Di	Reis, Erbspüree, Falafeltaler	LAKT
	Zutaten: Kichererbsenschrot* 59 %, Reisflocken*, Zwiebeln*, Meersalz, Rote Bete*, Cumin*, Petersilie*, Koriander*, Pfeffer*, Knoblauch*, Sonnenblumenöl*	
Mi	Banane Kartoffeln, Mischgemüse, Rindsboulette Vegi: Tofuboulette	LAKT SENF SOJA
	Rote-Bete-Apfel-Salat o. Knabb.gemüse	
Do	Hoppel-Poppel, Vegi: mit Tofuwienener hausgemachter Ketchup Saft oder Apfel	GLUT WEIZEN, LAKT, SENF SOJA
Fr	veg. Grüne-Bohnen-Eintopf, Rote Grütze mit Vanillesoße (o. Obst) Oder: Kartoffel-Gemüse-Cremesuppe, Mischbrot	SELL, LAKT LAKT LAKT, SELL GLUT WEIZEN, ROGGEN

**19. KW – vom 08.05. bis 12.05.**

Mo	Spirelli, Tomatensoße, Käse Obst	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT
Di	Basmatireis, Möhren-Porree-Gemüse, Dinkelmuffin Schokoquark	LAKT GLUT DINKEL, LAKT, EI LAKT
Mi	Kartoffeln, Rindergulasch, Rotkraut Gurkensalat oder Dinkel-Sesam-Grissini	SELL, SENF GLUT DINKEL, SESAM
	Zutaten: DINKELvollkornmehl** (40%), DINKELmehl Type 812** (40%), SESAM** (8%), ungehärtetes Palmfett*, Hefe*, Luisenhaller Tiefensalz Vegi: vegetarisches Gulasch „Mexico“	SELL
Do	Kartoffelpüree, Gemüsefrikadelle, Sahnesoße Knabbergemüse	LAKT GLUT WEIZEN, EI LAKT
Fr	Hühnchen-Nudel-Suppe, Vegi: Nudelsuppe mit Eistich Baguette Obst Oder: Eierkuchen, Apfelmus, Zimtzucker	GLUT WEIZEN, SELL EI, LAKT GLUT WEIZEN GLUT, LAKT, EI



## ALLERGENPLAN FÜR MAI

---

### 20. KW – vom 15.05. bis 19.05.

Mo	Basmatireis, Rote Linsen-Kokos-Curry mit Blumenkohl Oder: Tofu-Bolognese Obstkompott oder Obst	SOJA
Di	Spirelli Wurstgulasch SENF, SELL, ASCORBINSÄURE, NATRIUMNITRIT, NATRIUMCITRAT Vegi: Tofu-Gemüse-Gulasch Reibekäse Coleslaw-Rohkost (o. Knabbergurke)	GLUT WEIZEN SENF, SELL SOJA LAKT LAKT, SENF
Mi	Butterkartoffeln, Kräuterquark, Gurkensalat Dinkelbrezel mit Sesam Zutaten: DINKELmehl** Type 1050 (83%), SESAM** (9%), ung. Palmfett*, Salz, GERSTENmalzextrakt**, Hefe*, Brezellaug (Natriumhydroxid)	LAKT LAKT DINKEL, SESAM, GERSTE
Do	<b>HIMMELFAHRT</b>	
Fr	Kartoffel-Erbsen-Cremesuppe, Mischbrot Joghurtspeise	SELL, LAKT GLUT LAKT

### 21. KW – vom 22.05. bis 26.05.

Mo	Penne, Tomatensoße, Käse Saft oder Apfel	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT
Di	Parboiled Reis, Putengeschnetzeltes in Sahnesoße Knabbergemüse Vegi: Broccoli-Tofu-Ragout Mandelblättchen (separat)	SELL, LAKT GLUT, LAKT <b>MANDELN</b>
Mi	Kartoffeln, Eiragout in Senfsoße Gurkensalat oder Dinkelspritzgebäck Zutaten: DINKELvollkornmehl** (50%), BUTTER**, Rohrohrzucker **, DINKEL THERMOMEHL**	EI, SENF, LAKT
Do	Milchreis, Zimtzucker, Apfelmus, Banane	LAKT
Fr	Möhre-Kartoffel-Fisch-Eintopf, Baguette Schokopudding oder Obst Vegi: Möhre-Kartoffel-Eintopf mit Quinoa	LAKT, FISCH, EVTL. SELL GLUT WEIZEN LAKT LAKT, SELL

### 22. KW – vom 29.05. bis 31.05.

Mo	<b>PFINGSTMONTAG</b>	
Di	Parboiled Reis, Bäckfisch, Vegi: Gemüsestick Gärtnerin Tomatensoße Knabbergurke	FISCH, GLUT WEIZEN, SENF GLUT, SELL
Mi	Kartoffelpüree, bunter Rübchen-Topf (Wurzelgemüse in Käsesoße) Apple-Crumble oder Apfelmus oder: Blumenkohlsoße, Dinkel-Grünkern-Taler	LAKT LAKT SELL LAKT, GLUT LAKT GLUT, SESAM, SELL