

ALLERGENPLAN FÜR JUNI

STAND: 24.05.2023

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)

22. KW – vom 01.06. bis 02.06.

Do	Kichererbsenreis, gebackener Broccoli, auf Wunsch mit Erdnüssen Tomatensoße Vanillepudding mit Beerensoße Oder: Reis, Gemüsefrikadelle, Tomatensoße	HÜLS NUSS SELL, LAKT GLUT WEIZEN, EI SELL
Fr	Kartoffel-Tomate-Eintopf mit Rindfleisch, Vegi: Tomatensuppe mit Reis Mischbrot Banane	SELL, LAKT SELL GLUT

23. KW – bis 05.06. bis 09.06.

Mo	Gabelspaghetti, Tomatensoße mit Jagdwurstwürfeln Vegi: Tomatensoße mit Tofuschnetzel Melone	GLUT WEIZEN SELL, LAKT, SENF, ASCORBINSÄURE, NATRIUMNITRIT, NATRIUMCITRAT SOJA
Di	Basmatireis, Fischragout in Senfsoße Knabbergemüse oder Gemüsesalat Vegi: Thai-Gemüse-Curry	FISCH, SENF, LAKT
Mi	Kartoffeln, Rührei, Rahmspinat Schoko-Muffin	EI, LAKT LAKT GLUT, LAKT
Do	Buchweizen-Gemüse-Pfanne, Sahnsoße Zitronenquark oder: Reis, Dinkelmuffin, Buttermöhren,	SELL, LAKT LAKT EI, LAKT, GLUT LAKT
Fr	Linsen-Möhren-Suppe, Roggensauerteigbrot Erdbeerjoghurt oder Knabbergemüse Oder: Kartoffel-Gemüse-Cremesuppe	HÜLS GLUT ROGGEN LAKT SELL, LAKT



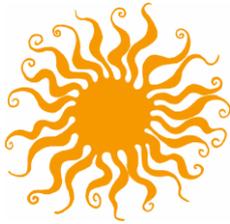
ALLERGENPLAN FÜR JUNI

24. KW – bis 12.06. bis 16.06.

Mo	Spirelli, Tomatensoße, Käse Banane	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT
Di	Parboiled Reis, Königsberger Klopse, Kapernsoße Möhrenrohkost oder Knabbermöhre Vegi: Tofu-Boulette	SENF LAKT, SENF
Mi	Butterkartoffeln, Kräuterquark, Gurkensalat Knabberbismchen	LAKT LAKT GLUT WEIZEN, ROGGEN, SESAM
Zutaten: WEIZENVOLLKORNMEHL* (60%), Röstzwiebeln* (Zwiebeln*, Sonnenblumenöl*), SESAM*, Hirse*, Hefe*, ROGGENVOLLKORNMEHL* (2%), Salz, Sonnenblumenöl*, Topinambursaftkonzentrat*, ROGGENMAHLPRODUKTE*, Sauerteigstarterkulturen.		
Do	Dinkelgrießbrei, Zimtzucker, frische regionale Erdbeeren	GLUT DINKEL, LAKT
Fr	Kartoffel-Gemüse-Cremesuppe, Kürbiskernbrot Hefekloß mit Rhabarbersoße (o. Kirschs.)	SELL, LAKT GLUT GLUT, EI, LAKT

25. KW – bis 19.06. bis 23.06.

Mo	Hörnchen, Tomatensoße mit Mangold (püriert), Käse Gurkensticks	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT
Di	Reis, Sahnesoße mit Blumenkohl, Linsentaler Obst	LAKT HÜLS, EI, LAKT, GLUT HAFER
Mi	Kartoffeln, marinierter Hering in Joghurtsauce Heringsfilet nach Matjesart, Speisesalz, Dextrose, Säureregulator: Gluco-delta-Lacton; Hefeextrakt, Stabilisator: Ascorbinsäure; Rote-Bete-Saftkonzentrat, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Kaliumnitrat), Rapsöl, Lorbeerblätter Knabbergemüse o. bunter Gemüsesalat oder: Kartoffeln, Butter, Kräuterquark	FISCH, LAKT, SELL, SENF LAKT
Do	Schupfnudelpfanne „Märchenland“ mit Zucker und Zimt, Apfelmus oder: Kartoffelpüree, Kaisergemüse, Sahnesoße, gegarte Dinkelkörner	EI, GLUT WEIZEN LAKT LAKT GLUT
Fr	Minestrone (ital. Gemüseintopf mit Gnocchi), Ciabatta Erdbeerquark oder Knabbergemüse Oder: Tomatensuppe mit Reis,	GLUT WEIZEN, SELL, HÜLS GLUT WEIZEN LAKT SELL, LAKT



ALLERGENPLAN FÜR JUNI

26. KW – bis 26.06. bis 30.06.

Mo	Penne, Käse-Sahne-Soße mit Spinat (püriert) Obst oder Penne, Tomatensoße, Käse	LAKT LAKT
Di	Basmatireis, kalte Joghurt-Gurken-Suppe Zitronenkuchen (vegan) oder Obst	LAKT GLUT
Mi	Kartoffeln, überbackenes Fischfilet, Dillsoße Gurkensalat oder Vanillewaffel Zutaten: Füllung (64,00%) (Palmfett* ungehärtet, Cristallino Rohrzucker*, MAGERMILCHPULVER*, Bourbon Vanille*), Waffel (36,00%) (WEIZENVOLLKORNMEHL*, Sonnenblumenöl*, Emulgator: SOJALECITHIN*, WEIZENMALZMEHL*, Meersalz, Backtriebmittel: Natriumbicarbonat) Allergene Zutaten: Milch, Soja, Gluten Vegi: überbackener Blumenkohl	FISCH, GLUT WEIZEN LAKT GLUT WEIZEN
Do	Stampfkartoffeln, Bratwurstragout Sauerkraut Apfelsaft Vegi: Gemüse-Gulasch mit Lupinenschnitzel	LAKT, EVTL SELL SELL, SENF LUPINE
Fr	Sommergemüse Eintopf mit Wildreis, Oder: Sommergemüse-Cremesuppe mit Wildreis Sonnenblumenvollkornbrot WEIZENVOLLKORN*, ROGGENVOLLKORNSCHROT*, Sonnenblumenkerne*, Salz, mit BACKFERMENT* nach Hugo Erbe gebacken, enthält 5% Sonnenblumenkerne im Fertigprodukt Vanille-Joghurt oder Obst	LAKT, SELL LAKT, SELL GLUT LAKT