



ALLERGENPLAN FÜR JULI

STAND: 02.06.2023

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, Fisch, Nüssen, Sellerie; Lupine, Schwefeldioxid, Sesam)

27. KW – vom 03.07. bis 07.07.

Mo	Penne, Käse-Sahne-Soße mit Zucchini oder: Tomatensoße, Reibekäse Knabbergemüse	GLUT WEIZEN LAKT SELL, LAKT
Di	Basmatireis, provençalische Sommerratatouille mit Feta Erdbeerjoghurt	LAKT LAKT
Mi	Butterkartoffeln, Kräuterquark, Gurken-Tomaten-Salat Dinkel-Grissini mit Sesam	LAKT LAKT LAKT GLUT, SESAM
Do	Kartoffelpüree, Räuberpfanne (mit Wiener Würstchen) vegi: Räuberpfanne mit Vegi-Wiener Obstkompott	LAKT SENF, SELL SOJA
Fr	Tomaten-Gerste-Suppe mit Minze, Baguette Schokopudding	GLUT GERSTE, SELL, LAKT GLUT WEIZEN LAKT

28. KW – vom 10.07. bis 14.07. – 1. FERIEWOCHE

Mo	Volanti, Spinatpesto, Parmesan Oder Tomatensoße, Reibekäse Tomatenviertel oder Apfel	GLUT WEIZEN LAKT LAKT SELL, LAKT
Di	Parboiled Reis, Rote-Linsen-Dal, gebackenes Gemüse oder: Reis, vegetarische Bolognese, Reibekäse Schokoquark	SOJA, LAKT LAKT
Mi	Kartoffeln, Rührei, Gurkensalat	EI, LAKT
Do	Sonnenmahl-Pizza Salami / vegi oder Kartoffelpüree, Dinkel-Grünkern-Bratling, Tomatensoße Apfelsaft	GLUT WEIZEN, LAKT, SELL, SALAMI: Ascorbinsäure; Natriumnitrit LAKT GLUT, SESAM, SELL LAKT
Fr	Schmorgurkentopf mit Rindfleisch, Vegi: Schmorgurkeneintopf mit Sojaschnetzel Roggenvollkornbrot	LAKT, SELL LAKT, SELL, SOJA GLUT ROGGEN



ALLERGENPLAN FÜR JULI

	Hirseküchlein mit Kirschlorsoße	GLUT HIRSE, LAKT
29. KW – vom 17.07. bis 21.07. –	2. FERIEWOCHE	
Mo	Spirelli, Tomatensoße, Käse Stracciatellajoghurt	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT LAKT
Di	Reis oder Kornfix (GLUT), Kaisergemüse, Vegi-Köttbullar Melone	LAKT EI
Mi	Kartoffeln, sächsisches Senffleisch (Rindergulasch mit Pumpernickel) vegi: vegetarisches Gulasch mit Tofu Gemüsesalat o. Knabbergemüse	SELL, GLUT ROGGEN
Do	Milchreis, Zimtzucker, Apfelmus; Banane	LAKT
Fr	Möhre-Kartoffel-Fisch-Eintopf, vegi: Möhre-Kartoffel-Eintopf mit Gerste oder: Möhre-Kartoffel-Cremesuppe mit vegi-Wiener Finnenbrot Vanillepudding mit Beerensoße	FISCH, LAKT, EVTL. SELL GLUT GERSTE, LAKT LAKT, SOJA, GLUT ROGGEN, WEIZEN, GERSTE, LUPINE LAKT
30. KW – vom 24.07. bis 28.07. –	3. FERIEWOCHE	
Mo	Gnocchipfanne, Zucchini-Tomaten-Soße, Parmesan Tomatenviertel oder Apfel	GLUT WEIZEN LAKT, SELL LAKT
Di	Basmatireis, kalte Joghurt-Gurken-Suppe vegane Kirschmuffin	LAKT GLUT WEIZEN
Mi	Kartoffeln, Eiragout in Senfsoße Eisbergsalat mit Orangen-Honig-Dressing oder Obst	EI, SENF, LAKT
Do	Kartoffelpüree, afrikanische Bohnenpfanne auf Wunsch mit Erdnussmus oder Kartoffeln, Rührei, Gurkensalat Joghurtdrink	LAKT ERDNUSS EI, LAKT LAKT
Fr	vegetarischer Spitzkohleintopf, Roggensauerteigbrot Zutaten: ROGGENvollkornschrot*, Salz, mit Natursauerteig*(ROGGEN*; Wasser) gebacken Fruchtkaltschale, Zwieback oder Kartoffelsuppe, Mischbrot	LAKT, SELL, Senf ROGGEN GLUT WEIZEN LAKT, SENF, SELL, GLUT
31. KW – 31.07. –	4. FERIEWOCHE	
Mo	Spirelli, Tomatensoße mit Zucchini, Reibekäse Mango-Vanille-Joghurt	GLUT LAKT, SELL LAKT LAKT