

**STAND: 05.10.2023**

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)

44. KW – vom 01.11. bis 03.11.

Mi	Kartoffelstampf, Bäckfisch, Vegi: Gemüsesticks „Gärtnerin“ Tomatensoße Gurkensalat	LAKT FISCH, GLUT WEIZEN, SENF GLUT, SELL LAKT, SELL
Do	Hoppel-Poppel, Vegi: Hoppel-Poppel mit Tofuwienener hausgemachter Ketchup Streuobstwiesen-Apfelsaft	GLUT WEIZEN, SENF, LAKT GLUT WEIZEN, SENF, SOJA SELL, LAKT
Fr	Broccoli-Käse-Eintopf, Roggensauerteigbrot Obst	LAKT, EVTL. SELL GLUT

45. KW – vom 06.11. bis 10.11.

Mo	Volanti, Käsesoße mit gebackenem Kürbis Erdbeerjoghurt	GLUT DINKEL LAKT LAKT
Di	Reis, Erbspüree, Falafelbällchen Zutaten: Kichererbsen* (47%), Hokkaidokürbis* (17%), Zwiebeln* (17%), Kichererbsenmehl* (15%), Sonnenblumenöl*, Salz, Koriander*, Gewürze*, Petersilie* Knabbergemüse	LAKT
Mi	Kartoffeln, Ei-Senf-Ragout Gurkensalat	EI, LAKT, SENF
Do	Rindergulasch mit Semmelknödel Zutaten: WEIZENMEHL*, Wasser, VOLLEI* (pasteurisiert), Hefe, Zucker*, Salz, Rapsöl* Rotkohl Apfel	GLUT, EI
Fr	Vegi: Champignon-Möhren-Rahmgemüse mit Parmesan Grießbrei aus Dinkelgrieß, Zimtzucker Apfelmus, Obstsalat, Banane	LAKT LAKT, GLUT DINKEL

46. KW – vom 13.11. bis 17.11.

Mo	Spirelli, Zucchini-Tomaten-Soße, Reibekäse Obst	GLUT WEIZEN LAKT, SELL LAKT
Di	Basmatireis, Rote-Linsen-Dal, gebackene Möhren Joghurtdip Zitronenkuchen (vegan)	LAKT GLUT
Mi	Kartoffeln, Mischgemüse in Sahnesoße, Sternchen	LAKT GLUT, SOJA



ALLERGENPLAN FÜR NOVEMBER

Zutaten: Vollkornreis*, Hokkaido-Kürbis* (19%), Karotten* (19%), Tofu* (17%) (Wasser, SOJABOHNEN*, Festigungsmittel: Calciumsulfat/ Nigari), Sonnenblumenkerne*, DINKELFLOCKENMEHL*, HAFERFLOCKEN*, Buchweizenmehl*, DINKELQUELLMEHL*, Meersalz, Gewürze*, Sonnenblumenöl*

	Rote Fruchtgrütze	
	Vanillesoße	LAKT
Do	Gabelspaghetti, Jagdwurstgulasch,	GLUT WEIZEN SENF, SELL, Ascorbinsäure; Natriumnitrit, Natriumcitrat
	Käse	LAKT
	Gurkensticks	
	Vegi: buntes Gemüsegulasch	SELL
Fr	Hokkaido-Kürbis-Suppe, Sesamvollkornbrot	LAKT, SELL GLUT, SESAM
	Zutaten: WEIZENVOLLKORNSCHROT*, ROGGENVOLLKORNSCHROT*, SESAM*, Salz, mit Backferment* nach Hugo Erbe gebacken	
	Vanillejoghurt	LAKT

47. KW – vom 20.11. bis 24.11.

Mo	Maccheroni, Sahnesoße mit pürierten Champignons	GLUT WEIZEN LAKT, SELL
Di	Basmatireis, mediterrane Gemüsepfanne mit Feta Müslischnitte	SOJA, LAKT GLUT HAFER
Mi	FEIERTAG	
Do	Buchweizen, Gemüse-Köttbullar Broccolissoße, Erdbeerquark	EI LAKT LAKT
Fr	Kartoffelsuppe mit Geflügelbockwurst, Mischbrot Knabbergemüse Vegi: Kartoffelsuppe mit Tofuwurst	SENF, SELL, LAKT GLUT SENF, SELL, SOJA, GLUT

48. KW – vom 27.11. bis 30.11.

Mo	Penne, Tomatensoße, Reibekäse Obst	GLUT WEIZEN LAKT, SELL LAKT
Di	Parboiled Reis, Königsberger Klopse, Kapernsoße Möhre-Apfel-Salat Vegi: vegetarische Klopse	SENF LAKT SENF, SELL, SOJA, GLUT
Mi	Kartoffeln, Rührei, Rahmspinat	EI, LAKT LAKT
Do	Dinkel- Grissini Eierkuchen mit Apfelmus und Zimtucker Blumenkohlcremesüppchen	GLUT, SESAM GLUT WEIZEN, EI, LAKT LAKT