



ALLERGENPLAN FÜR NOVEMBER

STAND: 25.10.2023

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, SOJA
Fr	Broccoli-Käse-Eintopf, Roggensauerteigbrot Obst oder Broccoli-Käse-Creme-Suppe	LAKT, EVTL. SELL GLUT LAKT, EVTL. SELL

45. KW – vom 06.11. bis 10.11.

Mo	Volanti, Käsesoße mit gebackenem Kürbis Erdbeerjoghurt oder Tomatensoße, Reibekäse	GLUT DINKEL LAKT LAKT LAKT, SELL LAKT
Di	Reis, Erbspüree, Falafelbällchen Zutaten: Kichererbsen* (47%), Hokkaidokürbis* (17%), Zwiebeln* (17%), Kichererbsenmehl* (15%), Sonnenblumenöl*, Salz, Koriander*, Gewürze*, Petersilie*	LAKT
Mi	Knabbergemüse Kartoffeln, Ei-Senf-Ragout Gurkensalat	EI, LAKT, SENF
Do	Rindergulasch mit Semmelknödel (oder Kartoffeln) Zutaten: WEIZENMEHL*, Wasser, VOLLEI* (pasteurisiert), Hefe, Zucker*, Salz, Rapsöl* Rotkohl Apfel	GLUT, EI, LAKT
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 Joghurt dip	LAKT

ALLERGENPLAN FÜR NOVEMBER

		oder: Basmatireis, Kartoffel-Kürbis-Curry	
		Zitronenkuchen (vegan)	GLUT
Mi		Kartoffeln,	
		Mischgemüse in Sahnesoße,	LAKT
		Sternchen	GLUT, SOJA
		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,	GLUT WEIZEN
		Jagdwurstgulasch,	SENF, SELL, Ascorbinsäure; Natriumnitrit, Natriumcitrat
		Käse	LAKT
		Gurkensticks	
		Vegi: buntes Gemüsegulasch	SELL
Fr		Hokkaido-Kürbis-Suppe,	LAKT, SELL
		Sesamvollkornbrot	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,	GLUT WEIZEN
		Sahnesoße mit pürierten Champignons	LAKT, SELL
		Obst	
		oder Tomatensoße,	LAKT, SELL
		Reibekäse	LAKT
Di		Basmatireis,	
		mediterrane Gemüsepfanne mit Feta	SOJA, LAKT
		Müslischnitte	GLUT HAFER
Mi		FEIERTAG	
Do		Buchweizen o. Reis,	
		Gemüse-Köttbullar	EI
		Broccolissoße,	LAKT
		Erdbeerquark	LAKT
Fr		Kartoffelsuppe mit Geflügelbockwurst,	SENF, SELL, LAKT
		Mischbrot	GLUT
		Knabbergemüse	
		Vegi: Kartoffelsuppe mit Tofuwurst	SENF, SELL, SOJA, GLUT
48. KW		– vom 27.11. bis 30.11.	
	Mo	Penne,	GLUT WEIZEN
		Tomatensoße,	LAKT, SELL
		Reibekäse	LAKT
		Obst	
Di		Parboiled Reis,	
		Königsberger Klopse,	SENF
		Kapernsoße	LAKT
		Möhre-Apfel-Salat oder Apfel/Möhrensticks	
		Vegi: vegetarische Klopse	SENF, SELL, SOJA, GLUT
Mi		Kartoffeln,	
		Rührei,	EI, LAKT
		Rahmspinat	LAKT
		Dinkel- Grissini	GLUT, SESAM
Do		Eierkuchen	GLUT WEIZEN, EI, LAKT
		mit Apfelmus und Zimtzucker	
		Blumenkohlcremesüppchen	LAKT