



ALLERGENPLAN FÜR DEZEMBER

STAND: 07.11.2023

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)

48. KW – vom 01.12.

Fr	Hokkaido-Kürbis-Cremesuppe,	LAKT
	Roggenvollkornbrot	GLUT
	Bratapfel mit Vanillesoße	MANDELN, LAKT

49. KW – vom 04.12. bis 08.12.

Mo	Spirelli,	GLUT WEIZEN
	Zucchini-Tomaten-Soße,	LAKT, SELL
	Reibekäse	LAKT
	Obst	
Di	Parboiled Reis,	
	Fischragout in Senfsoße	FISCH, LAKT, SENF
	Gemüsesalat oder Gemüsesticks	
	Vegi: Gemüse-Kokos-Curry	
Mi	Kartoffelpüree,	LAKT
	Karotte-Sesam-Knusperburger,	GLUT WEIZEN, EI, SELL, SESAM
	Sahnesoße	LAKT, SELL
	Apfelmus	
	Lebkuchen GLUT, Spekulatius GLUT+EI, Dominostein GLUTEN+ MANDELN	
Do	Hoppel-Poppel,	GLUT WEIZEN, LAKT, SENF
	hausgemachter Ketchup	
	roter Multisaft	
	Vegi: Hoppel-Poppel mit Tofuwienener	SOJA, GLUT
Fr	Kartoffel-Grünkohl-Eintopf mit Knäckwürstchen	SELL
	Knäckwürstchen: 96% Rindfleisch*, Meersalz, Dextrose*, Gewürze*, Rum*, Knoblauch*, Buchenholzrauch	
	Laugengebäck Bio WEIZENMEHL, Wasser, Bio Hefe, Meersalz, Bio Sonnenblumenkernöl, Bio GERSTENMALZMEHL,	
	Bio Acerolasaft, Bio Blütenhonig, Bio WEIZENGLUTEN, Bio WEIZENSTÄRKE, Brezellauge (Säureregulator Natriumhydroxid)	
	Mischbrot	GLUT
	Hefekloß mit Pflaumensoße	GLUT WEIZEN, LAKT, EI
	Vegi: Kartoffel-Grünkohl-Eintopf mit Buchweizen	SELL

50. KW – vom 11.12. bis 15.12.

Mo	Maccheroni-Chips,	GLUT WEIZEN
	Vegi-Bolognese-Soße,	SOJA, SELL
	Reibekäse	LAKT
	Mandarine	
Di	Basmatireis,	
	Wurzelgemüse in Käse-Sahne-Soße	LAKT, SELL
	Erdbeerquark	LAKT
	Oder: Reis,	
	Möhrengemüse,	LAKT
	Müslitaler	GLUT HAFER, DINKEL



ALLERGENPLAN FÜR DEZEMBER

Mi	Kartoffelpüree, Bratwurstragout, Sauerkraut Möhre-Apfel-Salat oder Apfel Vegi: Ragout von Vegi-Wurst und Gemüse	LAKT, SELL SELL, SENF SELL, SOJA, GLUT
Do	Sonnenmahl-Pizza buntes Gemüse und Käse Multivitaminensaft Oder: Kartoffelpuffer, Zimtucker, Apfelmus	GLUT, SELL, LAKT GLUT, EI
Fr	Kartoffel- Muskatkürbis -Ragout, Kürbiskernbrot Weizenmehl (28%), Roggenmehl (27%), Wasser, Kürbiskerne (15%), Speisesalz, Hefe, Weizenröstmalzmehl. Vanillejoghurt oder Obst Oder: Kartoffel- Muskatkürbis-Suppe	SELL, LAKT GLUT LAKT SELL, LAKT

51. KW – vom 18.12. bis 22.12.

Mo	Penne, Zucchini-Tomaten-Soße, Reibekäse Fruchtjoghurt-Drink	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT LAKT
Di	Basmatireis, Rote-Linsen-Dal, Joghurt dip Doppelkeks mit Kakaocreme Zutaten: WEIZENmehl*, Rohrohrzucker*, pflanzliches Fett (Palm)*, Honig*, Kakaopulver stark entölt* (2,4%), Maisstärke*, VollMILCHpulver*, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Meersalz, Bourbon-Vanille* Basmatireis, Kürbis-Kokos-Curry	LAKT GLUT WEIZEN, LAKT
Mi	Kartoffeln, Rindsboulette, Porreegemüse Weißkohlröhkost oder Knabbergurke Vegi: vegetarische Boulette	SENF LAKT GLUT, SOJA, SENF
Do	Kartoffelpüree, Chili sin carne Zitronen-Quarkspeise	LAKT SOJA LAKT
Fr	Gemüse-Eintopf mit Gräupchen, Brot Obst Oder: Kartoffel-Gemüse-Cremesuppe mit Gräupchen	SELL, LAKT, GLUT GLUT SELL, LAKT, GLUT