



ALLERGENPLAN FÜR MÄRZ

STAND: 19.02.2024

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)

09. KW – vom 01.03.

Fr	Kartoffel-Möhren-Cremesuppe mit Wiener, Tofuwieker, Mischbrot, Obst oder Joghurtdessert	SELL, LAKT, SENF, SOJA, GLUT, GLUT, LAKT
----	---	--

10. KW – vom 04.03. bis 08.03.

Mo	Spirelli, Käse-Sahne-Soße mit Lachs oder Tomatensoße, Käse, Himbeer-Joghurt-Drink	GLUT WEIZEN, FISCH, LAKT, SELL, LAKT, LAKT
Di	Basmatireis, Möhrengemüse, Linsentaler, Oder: Reis, Fischragout in Dillsoße, Erbsen, Rote Grütze mit Vanillesoße	LAKT, EI, GLUT HAFER, LAKT, LAKT, FISCH, LAKT
Mi	Kartoffeln, Szegediner Gulasch, Kartoffeln, Möhre-Kraut Gulasch mit Seitan, Knabbergemüse	SELL, LAKT, SELL, GLUT, SOJA
Do	Dinkelgriebsbrei, Zimtzucker, Apfelmus, Banane	Glut Dinkel, LAKT
Fr	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Sonnenblumenkernen, Roggensauerteigbrot, Weißkrautsalat oder Obst	LAKT, SELL, GLUT

11. KW – vom 11.03. bis 15.03.

Mo	Volanti, Tomatensoße, Reibekäse, Stracciatellajoghurt oder Multivitaminsaft	GLUT WEIZEN, SELL, LAKT, LAKT, LAKT
Di	Basmatireis, Rote-Linsen-Kokos-Curry, Joghurt dip, Kirschkuchen vegan oder Knabbergemüse, Oder: Milchreis, Zimtzucker, Apfelmus, Banane	LAKT, LAKT, GLUT, LAKT
Mi	Kartoffelpüree, gebackener Leberkäse, 34% Schweinefleisch*, 24% Rindfleisch*, 20% Speck*, Trinkwasser, Meersalz, Gewürze*, SENF*, Knoblauch*, Zwiebel*, Dextrose*, Stabilisator: Natriumcitrat, Hafer-Burger, Sauerkraut, Knabberbismchen, Zutaten: WEIZENVOLLKORNMEHL* (60%), Röstzwiebeln* (Zwiebeln*, Sonnenblumenöl*), SESAM*, Hirse*, Hefe*, ROGGENVOLLKORNMEHL* (2%), Salz, Sonnenblumenöl*, Topinambursaftkonzentrat*, ROGGENMAHLPRODUKTE*, Sauerteigstarterkulturen.	LAKT, LAKT, SENF, GLUT HAFER, GLUT, SESAM
Do	Semmelknödel, Champ.-Möhren-Rahmgemüse,	GLUT WEIZEN, EI, LAKT, SELL



ALLERGENPLAN FÜR MÄRZ

	Parmesan	LAKT
	Obst	
	Oder: Kartoffeln, gebackene Möhren, Kräutersoße, vegetarische Köttbullar	LAKT EI
Fr	Linseneintopf mit Rindsknäckwürstchen, Vegi: Linseneintopf mit Pastinake Mischbrot Knabbergemüse oder Gemüsesalat	SELL SELL GLUT WEIZEN, ROGGEN
12. KW – vom 18.03. bis 22.03.		
Mo	Hörnchennudeln, Käsesoße mit gebackenem Broccoli (püriert) Oder Tomatensoße, Käse Obst	GLUT WEIZEN LAKT SELL LAKT
Di	Parboiled Reis, Bäckfisch, Gemüsestick Gärtnerin Tomatensoße Knabbergemüse	FISCH, GLUT WEIZEN GLUT, SELL SELL
Mi	Butterkartoffeln, Frühlingsquark Gurkensalat	LAKT LAKT
Do	Kartoffeln, Eiragout in Senfsoße Dinkel-Lukullus-Keks	EI, SENF, LAKT GLUT, LAKT
Fr	vegetarischer Borschtsch mit Schmand, Kartoffelsuppe mit gebackener Rote Bete, Baguette Vanillejoghurt	SELL, LAKT SELL, LAKT GLUT WEIZEN LAKT
13. KW – vom 25.03. bis 29.03.		
Mo	Spirelli, Tomatensoße, Käse Apfelsaft	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT
Di	Reis, Mischgemüse in Sahnesoße, Glückssternchen Oder: Fischburger Gelbe Fruchtgrütze oder Apfelmus	LAKT SOJA, GLUT DINKEL, HAFER FISCH, GLUT, SENF
Mi	Kartoffelpüree, Bratwurstgulasch vegetarisches Gulasch „Mexico“ Gemüsesalat oder Knabbergemüse	LAKT SELL, SENF SELL
Do	Eierkuchen, Zimtzucker, Apfelmus Blumenkohlcremesüppchen	GLUT WEIZEN, EI, LAKT LAKT, SELL
Fr	KARFREITAG	