

## ALLERGENPLAN FÜR MAI

---

### STAND: 10.04.2024

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)

### 18. KW – vom 01.05. bis 03.05.

Mi	FEIERTAG	
Mi	Kartoffeln, Mischgemüse, Rindsboulette Vegi: Tofuboulette Mangosaft	LAKT SENF SOJA, SENF
Fr	veg. Grüne-Bohnen-Eintopf, Oder: Kartoffel-Gemüse-Cremesuppe, Mischbrot Rote Grütze mit Vanillesoße (o. Obst)	SELL, LAKT LAKT, SELL GLUT WEIZEN, ROGGEN LAKT

### 19. KW – vom 06.05. bis 10.05.

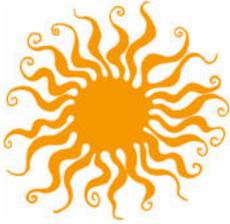
Mo	Spirelli, Tomatensoße, Käse Obst	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT
Di	Basmatireis, Möhren-Porree-Gemüse, Oder Möhrengemüse Kartoffeltasche Schokoquark	LAKT LAKT LAKT LAKT
Mi	Kartoffeln, Rindergulasch, Rotkraut Gurkensticks Vegi: vegetarisches Gulasch „Mexico“	SELL, SENF SELL

Do **FEIERTAG**

Fr **BRÜCKENTAG**

### 20. KW – vom 13.05. bis 17.05.

Mo	Spirelli Wurstgulasch SENF, SELL, ASCORBINSÄURE, NATRIUMNITRIT, NATRIUMCITRAT Vegi: Tofu-Gemüse-Gulasch Reibekäse Himbeer-Joghurt-Drink	GLUT WEIZEN SENF, SELL SOJA LAKT LAKT
Di	Basmatireis, Rote Linsen-Kokos-Curry mit Pastinake Zitronenkuchen Oder: Fisch-Dill-Ragout Knabbergemüse	GLUT FISCH, LAKT, SELL
Mi	Butterkartoffeln, Kräuterquark, Gurkensalat Dinkelbrezel mit Sesam Zutaten: DINKelmehl** Type 1050 (83%), SESAM** (9%), ung. Palmfett*, Salz, GERSTENmalzextrakt**, Hefe*, Brezellaug (Natriumhydroxid)	LAKT LAKT DINKEL, SESAM, GERSTE



## ALLERGENPLAN FÜR MAI

---

Do	Milchreis, Zimtzucker, Apfelmus, Banane	LAKT
Fr	Kartoffel-Erbesen-Cremesuppe, Sonnenblumenvollkornbrot Erdbeerquark	SELL, LAKT GLUT LAKT
<b>21. KW – vom 20.05. bis 24.05.</b>		
Mo	<b>PFINGSTMONTAG</b>	
Di	Penne, Tomatensoße, Käse Apfel	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT
Mi	Parboiled Reis, Putengeschnetztes in Sahnesoße Knabbergemüse Vegi: Broccoli-Tofu-Ragout Mandelblättchen (separat)	SELL, LAKT  GLUT, LAKT <b>MANDELN</b>
Do	Kartoffeln, Eiragout in Senfsoße Gurkensalat oder Dinkelspritzgebäck Zutaten: DINKELvollkornmehl** (50%), BUTTER**, Rohrohrzucker **, DINKEL THERMOMEHL**	EI, SENF, LAKT
Fr	Kartoffelpuffer, Zimtzucker, Apfelmus Blumenkohlsüppchen Oder: Möhre-Kartoffel-Fisch-Eintopf, Baguette Obst Vegi: Möhre-Kartoffel-Eintopf mit Quinoa	EI  LAKT LAKT, FISCH, EVTL. SELL GLUT WEIZEN LAKT LAKT, SELL
<b>22. KW – vom 27.05. bis 31.05.</b>		
Mo	Volanti, Käse-Sahne-Soße mit gebackener Rote Bete (sep.) Apfelsaft	LAKT
Di	Parboiled Reis, Backfisch, Vegi: Gemüsestick Gärtnerin Tomatensoße Gurkensalat	FISCH, GLUT WEIZEN, SENF GLUT, SELL SELL
Mi	Kartoffelpüree, Gemüsefrikadelle, Soße Knabbergemüse / Gemüsesalat	LAKT GLUT WEIZEN, EI SOJA
Do	Kichererbsenreis, gebackener Broccoli, Kräutersoße auf Wunsch mit Erdnüssen: ja / nein Oder: Reis, Grünkernburger, Vanillepudding mit Beerensauce	LAKT <b>ERDNUSS</b>  GLUT, SESAM LAKT
Fr	Kartoffel-Tomate-Eintopf mit Rindfleisch, Mischbrot Banane Vegi: Tomatensuppe mit Reis	SELL GLUT  SELL