



## ALLERGENPLAN FÜR JUNI

---

**STAND: 14.05.2024**

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)

**23. KW – bis 03.06. bis 07.06.**

Mo	Gabelspaghetti, Tomatensoße mit Jagdwurstwürfeln	GLUT WEIZEN SELL, LAKT, SENF, ASCORBINSÄURE, NATRIUMNITRIT, NATRIUMCITRAT
	Vegi: Tomatensoße mit Tofuschnetzel Melone	SOJA
Di	Basmatireis, Fischragout in Senfsoße Knabbergemüse oder Gemüsesalat Vegi: Thai-Gemüse-Curry	FISCH, SENF, LAKT
Mi	Kartoffeln, Rührei, Rahmspinat Dinkelkeks	EI, LAKT LAKT GLUT, LAKT
Do	Buchweizen-Gemüse-Pfanne mit Feta Sahnesoße Schokopudding oder: Reis, Dinkelmuffin, Buttermöhren,	LAKT SELL, LAKT LAKT EI, LAKT, GLUT LAKT
Fr	Linsen-Möhren-Suppe, Roggensauerteigbrot Erdbeerjoghurt oder Knabbergemüse Oder: Kartoffel-Gemüse-Cremesuppe	GLUT ROGGEN LAKT SELL, LAKT

**24. KW – bis 10.06. bis 14.06.**

Mo	Spirelli, Tomatensoße, Käse Banane	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT
Di	Parboiled Reis, Königsberger Klopse, Kapernsoße Möhrenrohkost oder Knabbermöhre Vegi: Tofu-Boulette	SENF LAKT, SENF
Mi	Butterkartoffeln, Kräuterquark, Gurkensalat Knabberbismchen	LAKT LAKT GLUT WEIZEN, ROGGEN, SESAM
	Zutaten: WEIZENVOLLKORNMEHL* (60%), Röstzwiebeln* (Zwiebeln*, Sonnenblumenöl*), SESAM*, Hirse*, Hefe*, ROGGENVOLLKORNMEHL* (2%), Salz, Sonnenblumenöl*, Topinambursaftkonzentrat*, ROGGENMAHLPRODUKTE*, Sauerteigstarterkulturen.	
Do	Dinkelgrießbrei, Zimtzucker, frische regionale Erdbeeren	GLUT DINKEL, LAKT
Fr	Kartoffelsuppe, Geflügelbockwurst Vegi: Tofu-Wiener Mischbrot	SELL, LAKT SOJA, GLUT GLUT



## ALLERGENPLAN FÜR JUNI

---

	Stracciätellajoghurt oder Obst	LAKT
<b>25. KW – bis 17.06. bis 21.06. FERIENBEGINN</b>		
Mo	Hörnchen, Tomatensoße mit Mangold (püriert), Käse Obst	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT
Di	Basmatireis, kalte Joghurt-Gurken-Suppe Schokokuchen (vegan) oder Knabbergemüse	LAKT GLUT
Mi	Kartoffeln, überbackenes Fischfilet, Vegi: überbackener Blumenkohl Dillsoße Gurkensalat oder Vanillewaffel	FISCH, GLUT WEIZEN GLUT WEIZEN LAKT LAKT, SOJA, GLUT
Do	Schupfnudelpfanne „Märchenland“ mit Zucker und Zimt, Apfelmus oder: Kartoffelpüree, Vegi-Bolognese mit Sonnenblumenschnitzel, Reibekäse	GLUT WEIZEN LAKT LAKT
Fr	Minestrone (ital. Gemüseeintopf mit Gnocchi), Oder: Tomatensuppe mit Reis, Ciabatta Hefekloß mit Rhabarbersoße (o. Kirschs.)	GLUT WEIZEN, SELL SELL GLUT WEIZEN GLUT, EI, LAKT
<b>26. KW – bis 24.06. bis 28.06. – 1. Ferienwoche</b>		
Mo	Penne, Käse-Sahne-Soße mit Spinat (püriert) oder Penne, Tomatensoße, Käse Obst	LAKT LAKT
Di	Reis, Blumenkohl in Sahnesoße, Linsentaler Knabbergemüse	LAKT EI, LAKT, GLUT HAFER
Mi	Kartoffeln, marinierter Hering in Joghurtsauce Heringsfilet nach Matjesart, Speisesalz, Dextrose, Säureregulator: Gluco-delta-Lacton; Hefeextrakt, Stabilisator: Ascorbinsäure; Rote-Bete-Saftkonzentrat, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Kaliumnitrat), Rapsöl, Lorbeer Eierkuchen mit Zimtzucker oder: Kartoffeln, Butter, Kräuterquark; Gemüsesalat	FISCH, LAKT, SELL, SENF EI, LAKT LAKT
Do	Stampfkartoffeln, Brätwurstragout Vegi: Gemüse-Gulasch mit Lupinenschnitzel Sauerkraut Apfelsaft	LAKT, EVTL SELL SELL, SENF LUPINE
Fr	Sommergemüseeintopf mit Wildreis, Oder: Sommergemüse-Cremesuppe mit Wildreis Dinkelmehrkornbrot Vanillejoghurt oder Obst	LAKT, SELL LAKT, SELL GLUT LAKT