

ALLERGENPLAN FÜR JUNI

STAND: 02.05.2024

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.

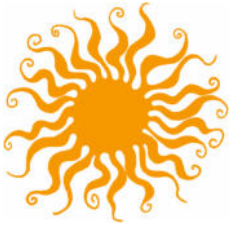
Weiterhin möchten wir **darauf hinweisen, dass in unseren Speisen generell Spuren aller kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten sein können.** (Ei, Gluten, Milch/Laktose; Soja, Senf, Hülsenfrüchten; Fisch, Nüssen, Sellerie; Lupine, Schwefeldioxid, Sesam)

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	FISCH, SENF, LAKT
	Vegi: Thai-Gemüse-Curry	
Mi	Kartoffeln, Rührei, Rahmspinat	EI, LAKT LAKT
	Dinkelkeks	XXX
Do	Buchweizen-Gemüse-Pfanne mit Feta Sahnesoße Schokopudding	LAKT SELL, LAKT LAKT
	oder: Reis, Dinkelmuffin, Buttermöhren,	EI, LAKT, GLUT LAKT
Fr	Linsen-Möhren-Suppe, Roggensauerteigbrot	GLUT ROGGEN LAKT
	Erdbeerjoghurt oder Knabbergemüse Oder: Kartoffel-Gemüse-Cremesuppe	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	SENF LAKT, SENF
	Vegi: Tofu-Boulette	
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	SELL, LAKT
	Vegi: Tofu-Wiener Mischbrot	SOJA, GLUT GLUT



ALLERGENPLAN FÜR JUNI

	Stracciätellajoghurt oder Obst	LAKT
25. KW – bis 17.06. bis 21.06. FERIENBEGINN		
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. Gemüseintopf mit Gnocchi), Oder: Tomatensuppe mit Reis, Ciabatta Hefekloß mit Rhabarbersoße (o. Kirschs.)	GLUT WEIZEN, SELL SELL GLUT WEIZEN GLUT, EI, LAKT
26. KW – bis 24.06. bis 28.06. – 1. Ferienwoche		
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	Sommergemüseintopf mit Wildreis, Oder: Sommergemüse-Cremesuppe mit Wildreis Dinkelmehrkornbrot Vanillejoghurt oder Obst	LAKT, SELL LAKT, SELL GLUT LAKT