**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.

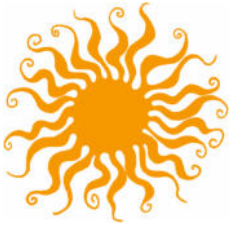
Mo	Gabelspaghetti, Tomatensoße mit Jagdwurstwürfeln	GLUT WEIZEN SELL, LAKT, SENF, ASCORBINSÄURE, NATRIUMNITRIT, NATRIUMCITRAT
	Vegi: Tomatensoße mit Tofuschnetzel Melone	SOJA
Di	Basmatireis, Fischragout in Senfsoße Knabbergemüse	FISCH, SENF, LAKT
	Vegi: Thai-Gemüse-Curry	
Mi	Kartoffeln, Rührei, Rahmspinat Dinkelkeks	EI, LAKT LAKT XXX
Do	Buchweizen-Gemüse-Pfanne mit Feta Sahnesoße Schokopudding	LAKT SELL, LAKT LAKT
Fr	Linsen-Möhren-Suppe, Roggensauerteigbrot Erdbeerjoghurt	GLUT ROGGEN 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 Vegi: Tofu-Boulette	SENF LAKT, SENF
Mi	Butterkartoffeln, Kräuterquark, Gurkensalat Knabberbismmchen	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 Stracciattellajoghurt	SELL, LAKT SOJA, GLUT GLUT LAKT

25. KW – bis 17.06. bis 21.06. FERIENBEGINN

Mo	Hörnchen, Tomatensoße mit Mangold (püriert),	GLUT WEIZEN SELL, LAKT
----	---	---------------------------



ALLERGENPLAN FÜR JUNI

	Käse	LAKT
	Obst	
Di	Basmatireis, kalte Joghurt-Gurken-Suppe	LAKT
	Schokokuchen (vegan)	GLUT
Mi	Kartoffeln, überbackenes Fischfilet, Vegi: überbackener Blumenkohl	FISCH, GLUT WEIZEN GLUT WEIZEN
	Dillsoße	LAKT
	Gurkensalat	
Do	Schupfnudelpfanne „Märchenland“ mit Zucker und Zimt, Apfelmus	GLUT WEIZEN
Fr	Minestrone (ital. Gemüseintopf mit Gnocchi), Ciabatta	GLUT WEIZEN, SELL GLUT WEIZEN
	Hefekloß mit Rhabarbersoße	GLUT, EI, LAKT
26. KW	- bis 24.06. bis 28.06. - 1. Ferienwoche	
Mo	Penne, Käse-Sahne-Soße mit Spinat (püriert)	LAKT
	Obst	
Di	Reis, Blumenkohl in Sahnesoße,	LAKT
	Linsentaler	EI, LAKT, GLUT HAFER
	Knabbergemüse	
Mi	Kartoffeln, marinierter Hering in Joghurtsauce	FISCH, LAKT, SELL, SENF
	Heringsfilet nach Matjesart, Speisesalz, Dextrose, Säureregulator: Gluco-delta-Lacton; Hefeextrakt, Stabilisator: Ascorbinsäure; Rote-Bete-Saftkonzentrat, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Kaliumnitrat), Rapsöl, Lorbeer	
	Eierkuchen mit Zimtzucker	EI, LAKT
	vegi: Kartoffeln, Butter, Kräuterquark; Gemüsesalat	LAKT
Do	Stampfkartoffeln,	LAKT, EVTL SELL
	Bratwurstgout	SELL, SENF
	Vegi: Gemüse-Gulasch mit Lupinenschnitzel	LUPINE
	Sauerkraut	
	Apfelsaft	
Fr	Sommergemüseintopf mit Wildreis,	LAKT, SELL
	Dinkelweizenbrot	GLUT
	Vanillejoghurt	LAKT