**STAND: 11.06.2024**

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)

**27. KW – vom 01.07. bis 05.07. – 2. FERIEWOCHE**

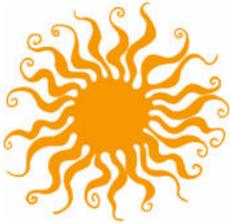
Mo	Spirelli, Tomatensoße, Käse Gurkensticks	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT
Di	Basmatireis, provençalische Sommerratatouille mit Feta Erdbeerjoghurt	LAKT LAKT
Mi	Butterkartoffeln, Kräuterquark, Gurken-Tomaten-Salat Dinkel-Grissini mit Sesam	LAKT LAKT GLUT, SESAM
	Zutaten: DINKELvollkornmehl** (40%),DINKELmehl Type 812** (40%), SESAM** (8%), ungehärtetes Palmfett*, Hefe*, Luisenhaller Tiefensalz	
Do	Hoppel-Poppel, hausgemachter Ketchup Orangensaft Vegi: mit Tofuwienener	GLUT WEIZEN, SENF GLUT WEIZEN, SOJA
Fr	Tomaten-Gerste-Suppe mit Minze, Baguette Obst	GLUT GERSTE, SELL, LAKT GLUT WEIZEN

**28. KW – vom 08.07. bis 12.07. – 3. FERIEWOCHE**

Mo	Volanti, Spinatpesto, Parmesan Gartentomaten	GLUT WEIZEN LAKT LAKT
Di	Parboiled Reis, überbackenes Fischfilet, Senfsoße Knabbergemüse vegi: überbackener Blumenkohl	GLUT; FISCH LAKT, SENF GLUT
Mi	Kartoffeln, Rührei, Gurkensalat	EI, LAKT
Do	Sonnenmahl-Pizza Salami / vegi  Mandarinenkompott	GLUT WEIZEN, LAKT, SELL, SALAMI: Ascorbinsäure; Natriumnitrit
Fr	Schmorgurkentopf mit Rindfleisch, Vegi: Schmorgurkeneintopf mit Sonnenblumenhack Roggenvollkornbrot Kirschgrütze	LAKT, SELL LAKT GLUT ROGGEN

**29. KW – vom 15.07. bis 19.07. – 4. FERIEWOCHE**

Mo	Penne, Käse-Sahne-Soße mit Zucchini	GLUT WEIZEN LAKT
----	--	---------------------



	Stracciatellajoghurt	LAKT
Di	Reis, Kaisergemüse, Vegi-Köttbullar Melone	LAKT EI
Mi	Kartoffeln, sächsisches Senffleisch vegi: vegetarisches Gulasch mit Tofu Gemüsesalat	SELL, GLUT ROGGEN, SENF SOJA
Do	Milchreis, Zimtzucker, Apfelmus; Banane	LAKT
Fr	Möhre-Kartoffel-Fisch-Eintopf, vegi: Möhre-Kartoffel-Eintopf mit Gerste Körnerbrot Vanillepudding mit Beerensoße	FISCH, LAKT, EVTL. SELL GLUT GERSTE, LAKT ROGGEN, WEIZEN, GERSTE, LUPINE LAKT
<b>30. KW – vom 22.07. bis 26.07. – 5. FERIENWOCHE</b>		
Mo	Gnocchipfanne, Zucchini-Tomaten-Soße, Parmesan Gartentomaten	GLUT WEIZEN LAKT, SELL LAKT
Di	Basmatireis, kalte Joghurt-Gurken-Suppe vegane Kirschkuchen	LAKT GLUT WEIZEN
Mi	Kartoffeln, Eiragout in Senfsoße Eisbergsalat mit Orangen-Honig-Dressing	EI, SENF, LAKT
Do	Kartoffelpüree, Mischgemüse, Fischboulette Joghurtdrink Vegi: Haferburger Joghurtdrink	LAKT LAKT FISCH, GLUT, SENF LAKT GLUT HAFER LAKT
Fr	vegetarischer Spitzkohleintopf, Mischbrot Zutaten: ROGGENvollkornsrot*, Salz, mit Natursauerteig*(ROGGEN*; Wasser) gebacken Fruchtkaltschale, Zwieback	LAKT, SELL GLUT GLUT WEIZEN
<b>31. KW – vom 29.07. bis 31.07. – 6. FERIENWOCHE</b>		
Mo	Spirelli, Tomatensoße mit Zucchini, Reibekäse Mango-Vanille-Joghurt	GLUT LAKT, SELL LAKT LAKT
Di	Reis, Fischragout in Dillsoße vegi: Thai-Gemüse-Curry in Kokossoße Knabbergemüse	FISCH, SENF, LAKT
Mi	Kartoffeln, Kräuterquark, Gurkensalat Dinkelstange Zutaten: DINKEL-Vollkornmehl*(87%), Palmöl*, Hefe, Wasser, Meersalz;	LAKT GLUT DINKEL