**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

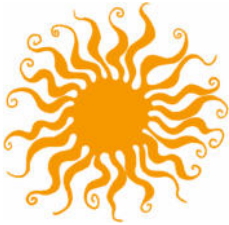
Mo	Spirelli, Tomatensoße, Käse Gurkensticks	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT
Di	Basmatireis, provençalische Sommerratatouille mit Feta Erdbeerjoghurt	LAKT LAKT
Mi	Butterkartoffeln, Kräuterquark, Gurken-Tomaten-Salat Dinkel-Grissini mit Sesam	LAKT LAKT GLUT, SESAM
Zutaten: DINKELvollkornmehl** (40%),DINKELmehl Type 812** (40%), SESAM** (8%), ungehärtetes Palmfett*, Hefe*, Luisenhaller Tiefensalz		
Do	Hoppel-Poppel, hausgemachter Ketchup Orangensaft Vegi: mit Tofuwienner	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
30. KW – vom 22.07. bis 26.07. – 5. FERIENWOCHE		
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	LAKT, SELL GLUT
	Zutaten: ROGGENvollkornsrot*, Salz, mit Natursauerteig*(ROGGEN*; Wasser) gebacken Fruchtkaltschale, Zwieback	GLUT WEIZEN
31. KW – vom 29.07. bis 31.07. – 6. FERIENWOCHE		
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	LAKT GLUT DINKEL
	Zutaten: DINKEL-Vollkornmehl*(87%), Palmöl*, Hefe, Wasser, Meersalz;	