

ALLERGENPLAN AUGUST

STAND: 15.07.2024

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)

31. KW – vom 01.08. bis 02.08. – 6. FERIEWOCHE

Do	Hörnchen	GLUT WEIZEN
	Bolognese	SELL
	Käse	LAKT
	vegi: Bolognese mit Sonnenblumenschnitzel	SELL
	Möhrenrohkost oder Möhren-Apfel-Salat	
Fr	Broccoli-Käse-Eintopf,	LAKT, EVTL. SELL
	Dinkelvollkornbrot	GLUT DINKEL
	Obst	

32. KW – vom 05.08. bis 09.08.

Mo	Penne,	GLUT WEIZEN
	Spinatpesto,	LAKT
	Parmesankäse	LAKT
	Melone	
	Oder Tomatensoße,	SELL
	Reibekäse	LAKT
Di	Basmatireis,	
	kalte Joghurt-Gurkensuppe	LAKT
	Knabbergemüse oder Gemüsesalat	
Mi	Kartoffeln,	
	Mischgemüse in Sahnesoße,	LAKT
	Rindfleischboulette	SENF
	vegi: Tofuboulette	GLUT, SOJA, SENF
	Fruchtmilch	LAKT
Do	Buchweizen-Gemüse-Pfanne mit Feta,	SELL, LAKT
	Sahnesoße	LAKT
	Erdbeerquark	LAKT
	oder: Reis,	
	Käse-Sahne-Soße,	LAKT
	Kartoffeltasche	LAKT
Fr	Kartoffelsuppe mit	SELL, SENF, LAKT
	Geflügelbockwurst,	
	Zutatenverzeichnis	
	48% Hähnchenfleisch*, Hähnchenfett*, Wasser, jodiertes Nitritpökelsalz (Salz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Maltodextrin*, Gewürze*, Gewürzextrakte*, Stabilisator: Trinatriumcitrat, Meersalz, Dextrose*, Schafasaitling, Buchenholzrauch.	
	Vegetarische Bockwurst	Soja; Glut
	Mischbrot	GLUT
	Banane	

33. KW – vom 12.08. bis 16.08.

Mo	Spirelli,	GLUT WEIZEN
	Tomaten-Zucchini-Soße,	SELL, LAKT
	Reibekäse	LAKT
	Knabbergurke	
Di	Parboiled Reis,	
	Geflügelfrikassee	SELL, SENF, LAKT



ALLERGENPLAN AUGUST

	vegi: Gemüse-Lupinen-Frikassee	SELL, SENF, LAKT, LUPINE
	Blattsalat mit Zitronendressing oder Obst	
Mi	Milchreis, Zimtzucker Apfelmus	LAKT
Do	Backkartoffeln, Kräuterquark	LAKT
	Schüttelgurken oder Gurkensalat	SENF
Fr	Möhren-Linsen-Suppe, oder: Kartoffel-Gemüsecreme-Suppe Sesam-Vollkornbrot Schokopudding	LAKT, SELL GLUT WEIZEN, ROGGEN, SESAM LAKT
34. KW – vom 19.08. bis 23.08.		
Mo	Volanti, Käse-Sahne-Soße mit gebackenen Zucchini Melone oder: Tomatensoße Käse	GLUT WEIZEN LAKT SELL LAKT
Di	Basmatireis, Fischragout in Senfsoße mildes Gemüse-Kokos-Curry Knabbergemüse	FISCH, LAKT, SENF
Mi	Stampfkartoffeln, Rührei Gurkensalat	LAKT EI, LAKT
Do	Gemüse-Rindfleisch-Tajine mit Couscous oder Reis vegi: Gemüse-Tajine Hefekloß mit Kirschsoße	SELL GLUT WEIZEN SELL GLUT WEIZEN, EI, LAKT
Fr	Kartoffel-Kürbis-Suppe, Kürbiskernbrot Vanillejoghurt	SELL, LAKT, SENF GLUT LAKT
35. KW – vom 26.08. bis 30.08.		
Mo	Hörnchen Tomatensoße, Reibekäse Obst	GLUT WEIZEN LAKT, SELL LAKT
Di	Basmatireis, Zaziki, mediterranes Grillgemüse Schoko-Doppelkeks	LAKT GLUT, LAKT
Mi	Kartoffeln, überbackenes Fischfilet, vegi: überbackener Blumenkohl Dill-Sahnesoße Gurkensalat	FISCH, GLUT WEIZEN, HIRSE GLUT WEIZEN, HIRSE LAKT
Do	Hoppel-Poppel, vegi: Hoppel-Poppel mit Tofuwienener hausgemachter Ketchup Apfelsaft	GLUT WEIZEN, SENF, LAKT GLUT WEIZEN, SOJA
Fr	Tomaten-Gerste-Suppe mit Minze, Baguette Joghurt-Drink oder Obst oder: Kartoffel-Gemüsecreme-Suppe	GLUT GERSTE, SELL, LAKT GLUT WEIZEN LAKT LAKT, SELL