ALLERGENPLAN FÜR SEPTEMBER

STAND: 08.08.2024

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.

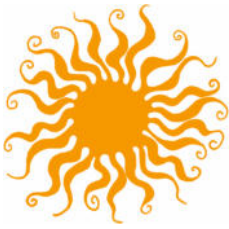
Weiterhin möchten wir darauf hinweisen, dass in unseren Speisen generell Spuren aller kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten sein können. (Ei, Gluten, Milch/Laktose; Soja, Senf, Hülsenfrüchten; Fisch, Nüssen, Sellerie; Lupine, Schwefeldioxid, Sesam)

36. KW – vom 02.09. bis 06.09.

Mo	Spirelli, Tomatensoße, Reibekäse Melone	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT
Di	Basmatireis, Kichererbsendhal mit gebackenen Möhren Oder: Basmatireis, kalte Joghurt-Gurken-Suppe Erdbeerjoghurt oder Kirschmuffins	LAKT LAKT GLUT WEIZEN
Mi	Kartoffelpüree, Brätwurstragout, Vegi: Tofu-Gemüse-Ragout Sauerkraut Knabbergurke und Gartentomaten	LAKT SENF, SELL SOJA, GLUT
Do	Wurzelgemüsepfanne mit Joghurdip und Hirse oder Reis Oder: Reis, Blumenkohl-Sahne-Soße, Dinkel-Grünkern-Taler Zutaten: GRÜNKERNvollkornflocken* (30%), DINKELvollkornschrot* (20%), DINKELvollkorn Grieß* (13%), Kartoffelstärke*, HAFERvollkornflocken*, SESAM*, Zwiebeln getrocknet* (3%), Meersalz, Petersilie*, Schnittlauch*, SELLERIEblatt* (1%), Rohrohrzucker*, Pfeffer*, Muskatnuss*. Banane	SELL LAKT GLUT, SELL, SESAM
Fr	Kartoffel-Erntegemüse-Eintopf mit Dinkel, Läugenstange Zutaten: Bio WEIZENMEHL, Wasser, Bio Hefe, Meersalz, Bio Sonnenblumenkernöl, Bio GERSTENMALZMEHL, Bio Acerolasaft, Bio Blütenhonig, Bio WEIZENGLUTEN, Bio WEIZENSTÄRKE, Brezellaug (Säureregulator Natriumhydroxid). Zitronenquark Oder: Kartoffel-Gemüse-Cremesuppe mit Dinkel	LAKT, SELL, GLUT GLUT LAKT LAKT, SELL, GLUT

37. KW – vom 09.09. bis 13.09.

Mo	Penne, Zucchini-Tomaten-Soße, Käse Vanillejoghurt	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT LAKT
Di	Basmatireis, Zaziki, Mediterranes Grillgemüse Hafer-Cookie	LAKT GLUT Hafer, Weizen
Mi	Kartoffeln, Kaisergemüse in Sahnesoße, Fischburger Vegi: Polentatasche Apfelsaft aus der Region	LAKT GLUT, SENF, FISCH GLUT, LAKT
Do	Kartoffelpüree, Igelwiener,	LAKT SENF

ALLERGENPLAN FÜR SEPTEMBER

	Vegi: Tofuwienener	SOJA, GLUT
	Tomaten-Paprika-Soße, Gurkensalat	
Fr	Milchreis, Zimtzucker, Apfelmus, Obstdessert oder Banane	LAKT
38. KW –	vom 16.09. bis 20.09.	
Mo	Spirelli, Tomatensoße, Reibekäse Apfel	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT
Di	Parboiled Reis, Fischragout in Senfsoße Vegi: Thai-Gemüse-Curry Gemüsesticks oder bunter Gemüsesalat	LAKT, FISCH, SENF
Mi	Butterkartoffeln, Kräuterquark, Gurkensalat	LAKT LAKT
Do	Dinkelgrissini Mini-Macaroni mit Rindergulasch Vegi: Gemüseulasch	GLUT GLUT WEIZEN SELL
Fr	Coleslaw mit frischem Weißkohl Hokkaido-Kürbis-Suppe, Dinkelbrötchen Erdbeerquark oder Zitronenwaffel	LAKT, SENF LAKT GLUT LAKT GLUT, LAKT
39. KW –	vom 23.09. bis 27.09.	
Mo	Gnocchi Sardi, Spinatpesto, Parmesan Obst	GLUT WEIZEN LAKT LAKT
Di	Parboiled Reis, Geflügelrahmgulasch Vegi: Lupinen-Rahmgulasch Erbsen, herzhafter Möhrensalat	LAKT, EVTL SELL, SENF LUPINE, GLUT, LAKT
Mi	Kartoffelpüree, Bäckfisch, Vegi: Gemüsestick Gärtnerin Tomatensoße Gurkensalat	LAKT FISCH, GLUT WEIZEN, SENF GLUT, SELL
Do	Kornfix oder Reis, Mischgemüse, Glückssternchen Vollkornreis* (25%), Hokkaido-Kürbis* (19%), Karotten* (19%), Tofu* (17%) (Wasser, SOJABOHNEN*, Festigungsmittel: Nigari), DINKELFLOCKENMEHL*, Sonnenblumenkerne*, HAFERFLOCKEN*, Buchweizenmehl*, Sonnenblumenöl*, Salz, Gewürze*	GLUT LAKT SOJA, GLUT
Fr	Schokopudding Gemüse-Cremesuppe, Sonnenblumenvollkornbrot Zutaten: WEIZENVOLLKORN*, ROGGENVOLLKORNSCHROT*, Sonnenblumenkerne*, Salz, mit BACKFERMENT* nach Hugo Erbe gebacken enthält 5% Sonnenblumenkerne im Fertigprodukt Eierkuchen mit Kirschsoße	LAKT SELL GLUT LAKT, EI, GLUT
40. KW –	30.09.	
Mo	Penne, Tomatensoße, Reibekäse Mangojoghurt	GLUT WEIZEN LAKT LAKT LAKT