

**STAND: 27.09.2024**

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)

44. KW – vom 01.11. – Brückentag

Fr	Hefeklöße, Pflaumensoße, Zimtucker	GLUT, EI, LAKT
	Broccolicremesüppchen	LAKT

45. KW – vom 04.11. bis 08.11.

Mo	Volanti, Käsesoße mit gebackenem Kürbis	GLUT DINKEL LAKT
	Joghurt Pfirsich-Maracuja	LAKT
Di	Basmatireis, mediterrane Gemüsepfanne mit Feta	LAKT
	Müslischnitte	GLUT HAFER
Mi	Kartoffeln, Ei-Senf-Ragout	EI, LAKT, SENF
	Gurkensalat	
Do	Rindergulasch mit Semmelknödel	GLUT, EI, LAKT
	Rotkohl Apfel	
	Vegi: Champignon-Möhren-Rahmgemüse mit Parmesan	LAKT
Fr	Hühnchen-Nudel-Suppe, Baguette	GLUT WEIZEN, SELL GLUT WEIZEN
	Obst	
	Vegi: Nudel-Suppe mit Eistich	GLUT WEIZEN, SELL, EI

46. KW – vom 11.11. bis 15.11.

Mo	Spirelli, Zucchini-Tomaten-Soße, Reibekäse	GLUT WEIZEN LAKT, SELL LAKT
	Obst	
Di	Basmatireis, Gemüse-Kokos-Curry, Erdnüsse	NUSS!
	Kirschkuchen (vegan)	GLUT
Mi	Kartoffeln, Kaisergemüse in Sahnesoße, Vollkorn-Bällchen	LAKT GLUT, SOJA
	Rote Fruchtgrütze Vanillesoße	LAKT
Do	Gabelspaghetti, Jagdwurstgulasch,	GLUT WEIZEN SENF, SELL, Ascorbinsäure; Natriumnitrit, Natriumcitrat



ALLERGENPLAN FÜR NOVEMBER

	Käse	LAKT
	Gurkensticks	
	Vegi: buntes Gemüsegulasch	SELL
Fr	Hokkaido-Kürbis-Suppe, Sesamvollkornbrot	LAKT, SELL GLUT, SESAM
	Zutaten: WEIZENVOLLKORNSCHROT*, ROGGENVOLLKORNSCHROT*, SESAM*, Salz, mit Backferment*	
	Vanillejoghurt	LAKT
47. KW – vom 18.11. bis 22.11.		
Mo	Mini-Maccheroni, Sahnesoße mit pürierten Champignons Obst	GLUT WEIZEN LAKT, SELL
Di	Kartoffelpüree, Fischboulette Rote-Bete-Salat Dinkelkeks	LAKT FISCH, GLUT, SENF GLUT, LAKT
Mi	FEIERTAG	
Do	Buchweizen, Gemüse-Köttbullar Broccolisoße, Erdbeerquark	EI LAKT LAKT
Fr	Kartoffelsuppe mit Geflügelbockwurst, Mischbrot Knabbergemüse Vegi: Kartoffelsuppe mit Tofuwurst	SENF, SELL, LAKT GLUT SENF, SELL, SOJA, GLUT
48. KW – vom 25.11. bis 29.11.		
Mo	Penne, Tomatensoße, Reibekäse Obst	GLUT WEIZEN LAKT, SELL LAKT
Di	Parboiled Reis, Königsberger Klopse, Kapernsoße bunter Gemüsesalat Vegi: vegetarische Klopse	SENF LAKT SENF, SELL, SOJA, GLUT
Mi	Kartoffeln, Rührei, Rahmspinat Dinkel- Grissini	EI, LAKT LAKT GLUT, SESAM
Do	Grießbrei aus Dinkelgrieß mit Apfelmus und Zimtzucker Obstsalat	GLUT, LAKT
Fr	Soljanka mit Brötchen Vegi: Tomatensuppe mit Gerste, Erdbeerjoghurt	SENF, Ascorbinsäure, Natriumnitrit GLUT GLUT LAKT