

ALLERGENPLAN FÜR MÄRZ

STAND: 21.01.2026

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.

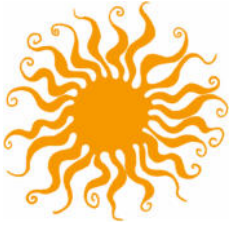
Weiterhin möchten wir darauf hinweisen, dass in unseren Speisen generell Spuren aller kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten sein können. (Ei, Gluten, Milch/Laktose; Soja, Senf, Hülsenfrüchten; Fisch, Nüssen, Sellerie; Lupine, Schwefeldioxid, Sesam)

10. KW – vom 02.03. bis 06.03.

Mo	Spirelli, Soße „Dreikäsehoch“ oder Tomatensoße, Käse Obst	GLUT WEIZEN SELL, LAKT SELL LAKT
Di	Basmatireis, Mischgemüse, Fischboulette vegi: Linsentaler Rote Grütze mit Vanillesoße	LAKT GLUT, SENF, FISCH EI, GLUT HAFER, LAKT LAKT
Mi	Kartoffeln, Rahmspinat, Rührei Weißkrautsalat oder Möhrensticks	LAKT EI, LAKT
Do	Semmelknödel, Oder Hörnchen Szegediner Gulasch Möhre-Kraut Gulasch mit Seitan Knabbergurke	GLUT, EI, LAKT GLUT SELL, LAKT SELL, GLUT, SOJA
Fr	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und So-blu-kernen, Roggensauerteigbrot Himbeer-Joghurt-Drink oder Obst	LAKT, SELL GLUT LAKT

11. KW – vom 09.03. bis 13.03.

Mo	Volanti, Tomatensoße, Reibekäse Multivitaminensaft	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT LAKT
Di	Basmatireis, Rote-Linsen-Curry mit Süßkartoffel Joghurdip Knabbergemüse Oder: Milchreis, Zimtzucker, Apfelmus, Banane	LAKT LAKT
Mi	Kartoffeln gebackener Leberkäse, 34% Schweinefleisch*, 24% Rindfleisch*, 20% Speck*, Trinkwasser, Meersalz, Gewürze*, SENF*, Knoblauch*, Zwiebel*, Dextrose*, Stabilisator: Natriumcitrat Hafer-Burger Sauerkraut Knabberbismchen	SENF GLUT HAFER GLUT, SESAM
Do	Zutaten: WEIZENVOLLKORNMEHL* (60%), Röstzwiebeln* (Zwiebeln*, Sonnenblumenöl*), SESAM*, Hirse*, Hefe*, ROGGENVOLLKORNMEHL* (2%), Salz, Sonnenblumenöl*, Topinambursaftkonzentrat*, ROGGENMAHLPRODUKTE*, Sauerteigstarterkulturen. Kartoffelpüree, gebackene Möhren, Kräutersoße, veg. Köttbullar Obst	LAKT LAKT EI, HÜLS
Fr	Gräupcheneintopf mit Kassler, Vegi: Gemüseintopf mit Gräupchen, Baguette	GLUT GERSTE, SELL GLUT GERSTE, SELL, LAKT GLUT



ALLERGENPLAN FÜR MÄRZ

	Joghurt	LAKT
12. KW – vom 16.03. bis 20.03.		
Mo	Hörnchennudeln, Käsesoße mit gebackenem Broccoli (püriert) Oder Tomatensoße, Käse Obst	GLUT WEIZEN LAKT SELL LAKT
Di	Parboiled Reis, Bäckfisch, Gemüsestick Gärtnerin Tomatensoße Knabbergemüse	FISCH, GLUT WEIZEN GLUT, SELL SELL
Mi	Butterkartoffeln, Frühlingsquark Gurkensalat Sesambrezel	LAKT LAKT GLUT, SESAM
Do	Buchweizen-Gemüse-Pfanne mit Feta, Sahnesoße Reis, Gemüsemedaillon, Schokoquark	LAKT, SELL LAKT GLUT WEIZEN, EI LAKT
Fr	Linseneintopf mit Rindsknackwürstchen, Vegi: Linseneintopf mit Pastinake Mischbrot Karamellkeks	SELL SELL GLUT WEIZEN, ROGGEN Glut Weizen+Dinkel, Soja
13. KW – vom 23.03. bis 27.03.		
Mo	Spirelli, Tomatensoße, Käse Vanillejoghurt	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT LAKT
Di	Reis Königsberger Klopse, Kapernsoße Gemüsesalat Vegi: vegetarische Klopse	GLUT WEIZEN, EI, LAKT SENF LAKT SENF, SELL, SOJA, GLUT
Mi	Kartoffeln, Eiragout in Senfsoße Apfelsaft	EI, SENF, LAKT
Do	Kartoffelpüree, vegetarisches Gulasch „Mexico“ Erdbeerquark	LAKT SELL, HÜLS LAKT
Fr	vegetarischer Borschtsch mit Schmand, Gemüsecremesuppe Fladenbrot Dinkel-Lukullus-Keks	SELL, LAKT SELL, LAKT, HÜLS GLUT, SESAM GLUT, LAKT
14. KW – vom 30.03. bis 31.03.		
Mo	Penne, Spinatpesto, Parmesan Obst	GLUT WEIZEN LAKT LAKT
Di	Reis, Fischragout in Dillsoße, Vegi: Reis, Thai-Gemüse-Kokos-Curry Knabbergemüse	FISCH, LAKT, EVTL SELL, SENF SOJA