



## Allergie-Speiseplan • KW 06 - 09

KW	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
02.02. bis 06.02. KW 6	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Allergie Menü 1</b> (v) Fusilli mit Pesto-sauce aus getrockneten Tomaten (6,8) und Gurkensalat (9)</p> <p><b>Allergie Menü 2</b> Fusilli mit Schinken-Erbsen-Sahnesauce (Pute) (6,8) und Gurkensalat (9)</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Allergie Menü 1</b> (v) Blumenkohl mit braunen Bröseln (6), dazu Bechamelkartoffeln (1h), als Nachtisch bunte Obstbox</p> <p><b>Allergie Menü 2</b> (v) Italienischer Bohneneintopf (6,8) mit Semmelchen (6) mit Schnittlauchfrischkäse (6), als Nachtisch Trifle mit Aprikosenkompott (6)</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Allergie Menü 1</b> (v) Linsen-Feta-Pflanzerl mit Tomatensauce (8), dazu Reis und als Dessert Stracciatellaquark</p> <p><b>Allergie Menü 2</b> Hähnchen überbacken in Tomatensauce (8), dazu Reis und als Dessert Stracciatellaquark (6)</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Allergie Menü 1</b> (v) Käse-Gnocchi (6,8), dazu Blattsalate mit Himbeer-dressing</p> <p><b>Allergie Menü 2</b> (v) Als Vorspeise: Zucchini-Erbsencremesuppe (6,8), dann French Toast (1h,6) mit Vanillesauce (1h,6)</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Allergie Menü 1</b> (v) vegetarische Pflanzerl (1h) mit dunkler Rahmsauce (6,8) und Ofenkartoffeln, dazu Konfettisalat (9) (Für die Krippen: Konfettisalat ohne Bohne)</p> <p><b>Allergie Menü 2</b> Fleischpflanzerl (Rind) (9) in dunkler Rahmsauce (6,8) Ofenkartoffeln, dazu Konfettisalat (Für die Krippen: ohne Bohne)</p>

Allergene (1) Gluten/glutenhaltiges Getreide (d: Dinkel, h: Hafer, r: Roggen, w: Weizen) (2) Milch und Milcherzeugnisse (3) Eier und Eiererzeugniss (4) Fisch (5) Erdnüsse (6) Soja (7) Schalenfrüchte (8) Sellerie (9) Senf (10) Sesamsamen (11) Schwefeldioxid/Sulfite (12) Lupine (13) Weichtiere (14) Krebstiere (V) Vegetarisch (1h) Es werden ausschliesslich Haferprodukte verwendet, die vom Hersteller als „glutenfrei“ deklariert werden.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-037



## Allergie-Speiseplan • KW 06 - 09

KW	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
09.02. bis 13.02. KW 7	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Allergie Menü 1</b> (v) Fusilli mit vegetarischem Ragout (8), dazu Eisbergsalat mit Granatapfledressing</p> <p><b>Allergie Menü 2</b> Fusilli mit Bolognesesauce (8) (Rind), dazu Eisbergsalat mit Granatapfledressing</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Allergie Menü 1</b> (v) Semmelknödel (1h) mit leichter Rahmsauce (6,8) und gebratenen Pilzen, dazu Karottensalat mit würzigem Dressing</p> <p><b>Allergie Menü 2</b> (v) Gnocchi mit heller Sauce (6,8) dazu Karottensalat mit würzigem Dressing</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Allergie Menü 1</b> (v) Kartoffelgratin mit Brokkoli aus dem Ofen, als Nachtisch Quarkcreme mit Mandarinen (6)</p> <p><b>Allergie Menü 2</b> (v) Rotes Kokos-Linsen- Dal (8) mit Ciabatta (6), als Nachtisch Quarkcreme mit Mandarinen (6)</p> <p><b>Allergie Menü 3</b> (v) French Toast (6) mit Vanillesauce (1h,6), dazu bunte Rohkost</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Allergie Menü 1</b> (v) Tofuschnitzel (1h,6) mit Kartoffelbrei (1h) und unserem selbstgemachten Ketchup, als Nachtisch Vanillepudding (6)</p> <p><b>Allergie Menü 2</b> Minutenschnitzel (Hähnchen) mit Kartoffelbrei (1h), dazu unser selbstgemachtes Ketchup, als Nachtisch Vanillepudding (1h)</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Allergie Menü 1</b> (v) Kichererbsen-Curry mit Süßkartoffel (8) und Reis, dazu Gurkensalat mit Dill (9)</p> <p><b>Allergie Menü 2</b> Penne mit Schinken-Cremesauce (Pute) (6,8), dazu Gurkensalat mit Dill (9)</p>

Allergene (1) Gluten/glutenhaltiges Getreide (d: Dinkel, h: Hafer, r: Roggen, w: Weizen) (2) Milch und Milcherzeugnisse (3) Eier und Eiererzeugniss (4) Fisch (5) Erdnüsse (6) Soja (7) Schalenfrüchte (8) Sellerie (9) Senf (10) Sesamsamen (11) Schwefeldioxid/Sulfite (12) Lupine (13) Weichtiere (14) Krebstiere (V) Vegetarisch (1h) Es werden ausschliesslich Haferprodukte verwendet, die vom Hersteller als „glutenfrei“ deklariert werden.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-037



## Allergie-Speiseplan • KW 06 - 09

KW	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
16.02. bis 20.02.  KW 8	Zur Wahl:  <b>Allergie Menü 1</b> (v) Fusilli mit Erbsen-Cremesauce (6,8), dazu Gurkensalat (9)  <b>Allergie Menü 2</b> (v) Fusilli mit Tomatenpesto (6), dazu Gurkensalat (9)  <b>Allergie Menü 3</b> (v) Tomate-Mozzarella-Bratlinge (1h,6) mit Pestosauce (6,8), dazu Gurkensalat (9)	Zur Wahl:  <b>Allergie Menü 1</b> (v) Kürbissuppe (6,8) mit Semmelchen (6), als Nachtisch Apple-Crumble (1h)  <b>Allergie Menü 2</b> (v) Kartoffelknödel-Taler mit Veggie-Bratensauce (8) und Kohlrabi-Möhrgemüse, als Nachtisch Apple-Crumble (1h)	Zur Wahl:  <b>Allergie Menü 1</b> (v) Kichererbsen-Masala (8) mit Langkornreis, als Nachtisch Creme mit Aprikosen (6)  <b>Allergie Menü 2</b> Hähnchen-Masala (8) mit Langkornreis, als Nachtisch Creme mit Aprikosen (6)	Zur Wahl:  <b>Allergie Menü 1</b> (v) Kartöffelchen mit Bohnenbällchen (1h,8), brauner Sauce (6,8) und Blaukraut (8), dazu gemischte Blattsalate mit dunklem Balsamico-Dressing (9)  <b>Allergie Menü 2</b> Gulasch (Rind) (8) mit Kartöffelchen und Blaukraut (8), dazu gemischte Blattsalate mit dunklem Balsamico-Dressing (9)	Zur Wahl:  <b>Allergie Menü 1</b> (v) Falafel mit gelbem Linsengemüse (8) und Semmelchen (6), dazu Mais-Karottensalat (9)  <b>Allergie Menü 2</b> Rindsbratwurst mit Senf, Sauerkraut und einem Semmelchen (6), dazu Mais-Karottensalat (9)

Allergene (1) Gluten/glutenhaltiges Getreide (d: Dinkel, h: Hafer, r: Roggen, w: Weizen) (2) Milch und Milcherzeugnisse (3) Eier und Eiererzeugniss (4) Fisch (5) Erdnüsse (6) Soja (7) Schalenfrüchte (8) Sellerie (9) Senf (10) Sesamsamen (11) Schwefeldioxid/Sulfite (12) Lupine (13) Weichtiere (14) Krebstiere (V) Vegetarisch (1h) Es werden ausschliesslich Haferprodukte verwendet, die vom Hersteller als „glutenfrei“ deklariert werden.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-037



## Allergie-Speiseplan • KW 06 - 09

KW	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
23.02. bis 27.02. KW 9	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Allergie Menü 1</b> (v) Penne mit Zucchini-Cremesauce (6,8), dazu Karottensalat (9)</p> <p><b>Allergie Menü 2</b> (v) Gnocchi Caprese (6,8), dazu Karottensalat (9)</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Allergie Menü 1</b> (v) Tofuwürfel in Currysauce (6) mit Kartoffelbrei (1h), als Nachtisch Apfelmus</p> <p><b>Allergie Menü 2</b> Currywurst (Pute) mit Kartoffelbrei (1h), als Nachtisch Apfelmus</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Allergie Menü 1</b> (v) Maistaler (6) mit Reis und Zitronensauce (6,8), dazu Gurkensalat (9)</p> <p><b>Allergie Menü 2</b> Lachs aus dem Ofen (4) mit Reis und Zitronensauce (6,8), dazu Gurkensalat (9)</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Allergie Menü 1</b> (v) Tomatencremesuppe (6,8) mit Semmelchen (6) als Nachtisch ein Cookie (1h)</p> <p><b>Allergie Menü 2</b> (v) Ofenkartoffeln mit Gemüse, dazu Kräuter-Sourcreme (6), als Nachtisch ein Cookie (1h)</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Allergie Menü 1</b> (v) Kartoffel-Frittata mit Pilzsauce (6,8), dazu bunte Blattsalate mit Apfelmusdressing</p> <p><b>Allergie Menü 2</b> Lasagne-Bolognese (Rind) (1h,8), dazu bunte Blattsalate mit Apfelmusdressing</p> <p><b>Allergie Menü 3</b> (v) Lasagne mit vegetarischem Ragout (1h,8), dazu bunte Blattsalate mit Apfelmusdressing</p>

Allergene (1) Gluten/glutenhaltiges Getreide (d: Dinkel, h: Hafer, r: Roggen, w: Weizen) (2) Milch und Milcherzeugnisse (3) Eier und Eiererzeugniss (4) Fisch (5) Erdnüsse (6) Soja (7) Schalenfrüchte (8) Sellerie (9) Senf (10) Sesamsamen (11) Schwefeldioxid/Sulfite (12) Lupine (13) Weichtiere (14) Krebstiere (V) Vegetarisch (1h) Es werden ausschliesslich Haferprodukte verwendet, die vom Hersteller als „glutenfrei“ deklariert werden.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-037