









## Sonderkostspeiseplan November 2024 Allergie-Grundkost

	01.11.2024	Woche 04.11. - 08.11.	Woche 11.11. - 15.11.	Woche 18.11. - 22.11.	Woche 25.11. - 29.11.
MONTAG		Gemüsebolognese (mit Karotten und Porree) Vollkornnudeln (a,a1)  Saisonales Obst	Eierragout (a,a1,c,g) (mit Erbsen u. Möhren) Salzkartoffeln Rotkohlrhokost Saisonales Obst	Gemüseburger (mit Kartoffeln, Karotten, Brokkoli) paniert (a,a1,c,g) Tomatensauce (a,a1), Vollkornnudeln (a,a1), Weißkohl-Mais-Salat Saisonales Obst	Blumenkohlbratling paniert (a,a1,c,g) Rahmsauce (a,a1,g) Salzkartoffeln Möhrenrohkost Saisonales Obst
DIENSTAG		Kartoffelbratling (mit Karotten u. Mais) Möhrengemüse (a,a1,g) Salzkartoffeln  Erdbeerquarkspeise (g)	Kochklops vom Kalb (a,a1,c) Kaperntunke (a,a1,g) Salzkartoffeln  Rote Bete Schokopudding (g)	Ei ( c ) süß-saure-Sauce (a,a1,g) Salzkartoffeln Chinakohl-Mandarinen-Salat Vanillequarkspeise (g)	Hackfleisch "Bolognese" (a,a1) Gabelspaghetti (a,a1)   Weißkohl-Gurken-Salat  Zitronenquarkspeise (g)
MITTWOCH		Hefeklöße (a,a1) Erdbeersauce  Möhrenstückchen	Tomatensauce (a,a1) Gabelspaghetti (a,a1)  Möhrenrohkost Saisonales Obst	Milchreis (g) mit Erdbeeren  Gurkenstückchen	Rührei (c,g) Spinat (a,a1,g) Kartoffelpüree (3,g)  Saisonales Obst
DONNERSTAG		Rindfleischragout (mit Möhren und Zwiebeln), Salzkartoffeln  Gurkensalat Magermilchjoghurt mit Kirschen u. Banane (g)	Kürbis-Chiasamen-Burger Spinat (a,a1,g) Kartoffelpüree (3,g)  Magermilchjoghurt mit Blaubeeren (g)	Hähnchenunterschenkel (a,a1) Erbsengemüse (a,a1,g)  Salzkartoffeln  Apfelmus (3)	Gemüse (mit Karotten, Süßkartoffeln u. Zucchini) in Tomaten-Kokos-Sauce Langkornreis Rotkohlrhokost Magermilchjoghurt mit Aprikosen (3,g)
FREITAG	Kürbiscremesuppe (1) (mit Kartoffeln, Karotten u. Zwiebeln) Weizenvollkornbrot (a,a1)  Saisonales Obst	Rotes Linsensüppchen (mit Kartoffeln und Karotten) Weizenvollkornbrot (a,a1)  Saisonales Obst	Grüne Erbsencremesuppe (1) (mit Kartoffeln und Karotten) Weizenvollkornbrot (a,a1)  Saisonales Obst	Brühdudeln (mit Karotten, Porree u. Erbsen) (a,a1) Mischbrot (a,a1,a2)  Saisonales Obst	Linseneintopf (mit Kartoffeln u. Möhren) Weizenvollkornbrot (a,a1)  Saisonales Obst

Gelb hinterlegte Gerichte sind fleischlos

mit Rindfleisch: 

mit Geflügelfleisch: 

Kennzeichnung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker  
5=mit Süßungsmittel 6=Phenylalanin 7=mit Phosphat 8= gewachst 9=geschwärzt 10=geschwefelt

Deklarationspflichtige Allergene:

Enthält: a=Glutenhaltiges Getreide (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut, a7=Hybridstämme), b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), h=Schalenfrüchte (h1=Mandel, h2=Haselnuss, h3=Walnuss, h4=Cashew, h5=Pecannuss, h6=Paranuss, h7=Pistazie, h8=Macadamiannuss und Queenslandnuss), i=Sellerie, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr 10 mg/Kg oder 10 mg/l, m=Lupinen, n=Weichtiere, o=Senf

Änderungen vorbehalten