

Allergen-Speiseplan Mai 2022

Montag den 02.05.

Menü 1

Hähnchenschnitzel mit dunkler Sauce, dazu Bio-Erbsengemüse und Spätzle

Hähnchenbrustfilet paniert ^{a, f, g, i, j} Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Bio-Erbsengemüse Spätzle ^{a, a1, c}

Menü 2

PASTA - Raviolini-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

Raviolini Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce ^{a, a1, g, i}
Salat mit Essig-Öl-Dressing ^{i, j, l}

Dessert

Milchreis mit Zimt und Zucker

Milchreis ^g
Zimt und Zucker

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis**

Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffeln in Kokossauce ⁱ
Bio-Reis

Dienstag den 03.05.

Menü 1

Kartoffelsuppe, dazu Bio-Roggenbrötchen

Kartoffelsuppe mit Lachs und Dill ^{d, g, i, l}
Bio-Roggenbrötchen ^{a, a2}

Menü 2

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat, Tomaten und Tzaziki

Fladenbrot 1/4 ^{a, a1, k} Gyros vegetarisch ^{f, i}
Krautsalat Tomaten Tzaziki ^g

Dessert

Obst der Saison

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Drei Polentataler auf Gemüsegulasch**

Gemüsegulasch laktosefrei ^{g, i}
Polentataler ^g

Mittwoch den 04.05.

Menü 1

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Bio-Reis, dazu Knabbergurken

Ungarischer Gulasch ^{a, a1, a3, i, l} Bio-Reis
Knabbergurken

Menü 2

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern, dazu Schnittlauchdip

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern ^{a, a5, g, i}
Schnittlauch-Dip Bio ^g

Dessert

Marmorkuchen

Marmorkuchen ^{a, a1, c, g, m}

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja)**

glutenfreie Pasta
Basilikumsauce (Soja) ^{f, i}

Donnerstag den 05.05.

Menü 1

**Vegetarisches Sonnenblumenkern-Haschee mit Bio-Penne und Reibekäse,
dazu Salat mit Joghurtdressing**

Vegetarische Sonnenblumenkern Haschee ^{i, j}
Bio-Penne ^{a, a1} Reibekäse Bio ^g
Salat Mix mit Joghurtdressing ^{c, g, i, l}

Menü 2

Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce

Apfel-Quark-Auflauf ^{a, a1, c, g}
Vanillesauce ^g

Dessert

Obst der Saison

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce**

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel ^g
Vanillesauce laktosefrei ^c

Freitag den 06.05.

Menü 1

Ein Hähnchenschenkel mit Barbecuesauce, dazu Kartoffelecken und Knabberpaprika

Hähnchenschenkel Barbecue-Sauce ^{i, j}
Kartoffelecken ^l Paprika ganz

Menü 2

Gemüsefrikadelle mit Kräutersauce, dazu Bio-Reis und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing

Gemüsefrikadelle ^{a, a1, c, g, i} Kräutersauce ^{g, h1, i} Bio-Reis
Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing ^{i, j, l}

Dessert

Kirschquark

Kirschquark ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Quinoa mit Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse, dazu Tomatensauce

Bio-Quinoa Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse
Tomatensauce ⁱ

Montag den 09.05.

Menü 1

Hackbällchen (Pute) mit Bio-Brokkoli-Sahnesauce, dazu Bio-Vollkornnudeln

Hackbällchen Pute ^{a, a1, c} Brokkoli-Sahne-Sauce Bio ^{g, i}
Bio-Vollkornnudeln ^{a, a1, a2}

Menü 2

Nudel-Spinat-Auflauf (100% Bio)

Spinat-Lasagne Bio ^{a, a1, g}

Dessert

Obst der Saison

Allergenspeiseplan

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce

glutenfreie Spaghetti
Tomatensauce ⁱ

Dienstag den 10.05.

Menü 1

Fischfrikadelle mit Remouladensauce, dazu Kartoffelecken und Gurkensalat

Fischfrikadelle ^{a, a1, g, j} Remouladensauce ^{c, g, j}
Kartoffelecken ^l Gurkensalat

Menü 2

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu ZucchiniGemüse und Bio-Reis

Milchschnitzel mit Tomatenfüllung ^{a, a1, a3, a4, c, g, i}
ZucchiniGemüse Bio-Reis

Dessert

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika ^{c, g, l}
Tomaten-Joghurt-Dip laktosefrei ^{g, i}

Mittwoch den 11.05.

Menü 1

Fleischkäse (Geflügel) mit Bratensauce, dazu Bio-Erbsengemüse und Bio-Kartoffelpüree

Geflügelfleischkäse Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Bio- Erbsengemüse Bio-Kartoffelpüree ^g

Menü 2

PASTA - Bio-Rigatonelli mit Möhrenragout, dazu Reibekäse und Salat mit Joghurtdressing

Bio-Rigatonelli ^{a, a1} Möhrenragout ^{g, i} Reibekäse ^g
Salat mit Joghurtdressing ^{c, g, j, l}

Dessert

Apfel-Streusel-Kuchen

Apfel-Streusel-Kuchen ^{a, a1, c, g}

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

Vegetarisches Gyros ^{f, i}
Bio-Reis
Laktosefreier Tzaziki ^g

Donnerstag den 12.05.

Menü 1

Kalbsrahmragout mit Gemüseknödel, dazu Salat mit Frenchdressing

Kalbsrahmragout ^g Gemüseknödel ^{a, a1, c, g, i}
Salat mit French-Dressing ^{i, j, l}

Menü 2

Brokkolicremesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot (100% Bio)

Brokkolicremesuppe Bio ^{g, i}
Vollkornbrotscheibe Bio ^{a, a2}

Dessert

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Erbseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen

Erbseneintopf ⁱ
Glutenfreies Brötchen

Freitag den 13.05.

Menü 1

Hühnerragout in Tomatensauce, dazu Penne und Knabbermöhren

Geflügelragout mit Tomatensauce Bio ⁱ Bio Penne ^{a, a1}
Knabbermöhren

Menü 2

Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe, dazu Bio-Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing

Gemüsemaultaschen ^{a, a1, c, g, i} Gemüsebrühe ⁱ
Bio-Kartoffelsalat in Essig-Öl-dressing ^j

Dessert

Vanillequark

Vanillequark ^g

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese

glutenfreie Spaghetti
Gemüsebolognesesauce ⁱ

Montag den 16.05.

Menü 1

Geflügelfleischrolle mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Reis und cremiger Karottensalat

Geflügelfleischrolle ^{a, a1} Bio-Reis
Bratensauce ^{a, a1, a3, l} Karottensalat ^g

Menü 2

Gemüsenuggets mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln

Gemüsenuggets ^{a, a1, c, g} Bio Salzkartoffeln
Bio Rahmspinat ^g

Dessert

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark

kleine Kartoffeln ^l
Radieschen-Kräuterquark laktosefrei ^g

Dienstag den 17.05.

Menü 1

Nudelsuppe mit Gemüse und Putenwürstchen, dazu Bio-Roggenbrötchen

Nudelsuppe mit Gemüse Bio ^{a, a1, i} Putenwürstchen
Bio-Roggenbrötchen ^{a, a1}

Menü 2

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

Allgäuer Käsespätzle ^{a, a1, c, g}
Salat mit Essig-Öl-Dressing ^{i, j, l}

Dessert

Donut

Brown Donut ^{a, a1, f, g}

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Erbsen und Paprika in Tomatensauce, (dazu Parmesan)

glutenfreie Pasta
Tomatensauce mit Erbsen und Paprika ⁱ
Parmesan ^{c, g}

Mittwoch den 18.05.

Menü 1

Rindswurst geschnitten in Currysauce, dazu selbstgemachten Nudelsalat

Rindswurst ^{i, j} Currysauce
Nudelsalat selbstgemacht ^{a, a1, c, g, j, l}

Menü 2

Asiatische Gemüsebällchen mit Kokos-Curry-Sauce, dazu Bio-Reis

Asiatische Gemüsebällchen Kokos-Currysauce ⁱ
Bio-Reis

Dessert

Obst der Saison

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese**

kleine Kartoffeln ^l
Rote-Linsenbolognese milch- und glutenfrei

Donnerstag den 19.05.

Menü 1

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Kräuterquark und Knabberpaprika

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ^{g, i}
Knabberpaprika Kräuterquark ^g

Menü 2

PASTA - Bio-Vollkornspaghetti mit Bio-Gemüsebolognese, dazu Reibekäse

Bio-Vollkornspaghetti ^{a, a1}
Gemüsebolognese Bio (Sellerie, Karotte, Lauch) ⁱ
Reibekäse ^g

Dessert

Grießpudding mit Zimt und Zucker

Grießpudding ^{a, a1, g}
Zimt und Zucker

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Drei Polentataler mit Champignonrahm**

Champignonsauce gluten-und laktosefrei ^g
Polentataler ^g

Freitag den 20.05.

Menü 1

Gebackenes Fischfilet mit Bio-Möhrenrahmgemüse, dazu Bio-Reis

Lachsmedaillon ^{a, a1, d, g} Möhrenrahmgemüse Bio ^g
Bio-Reis

Menü 2

**Gemüse Cordon Bleu mit Rahmsauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln
und Salat mit Joghurdressing**

Gemüse Cordon Bleu ^{a, a1, f, g} Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Bio Kartoffeln
Salat mit Joghurdressing ^{c, g, j, l}

Dessert

Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

Beeren-Buttermilchdessert ^g

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker**

laktosefreier Milchreis ^g
Rote Grütze Zimt und Zucker

Montag den 23.05.

Menü 1

Cevapcici (Geflügel) mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing

Cevapcici (Geflügel) ^{a, a1} Tzaziki ^g
Bio-Reis Krautsalat

Menü 2

Kartoffelgratin mit Karotten, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Kartoffelgratin mit Bio Karotten ^{g, i}
Bio Salat mit Bio-Essig-Öl-Dressing ^{i, j, l}

Dessert

Heidelbeerquark

Heidelbeerquark ^g

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse**

glutenfreie Pasta
Tomatensauce mit Ratatouillegemüse ^{i, l}

Dienstag den 24.05.

Menü 1

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen, dazu Bio- Roggenbrötchen

Kartoffelsuppe ^{g, i} Putenwürstchen
Bio-Roggenbrötchen ^{a, a1}

Menü 2

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn ^{a, a1, c, g}
Vanillesauce ^g

Dessert

Obst der Saison

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse**

laktosefreies Kartoffelpüree ^{g, l}
Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse laktosefrei ^g

Mittwoch den 25.05.

Menü 1

Pochiertes Seelachsfilet auf Tomaten- ZucchiniGemüse, dazu Bio-Salzkartoffeln

Pochiertes Seelachsfilet ^d Bio Salzkartoffeln Bio
Tomaten- ZucchiniGemüse ⁱ

Menü 2

PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta in Bechamelsauce

Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat Ricotta
in Bechamelsauce ^{a, a1, g, i}

Dessert

Schoko Muffin

Schoko Muffin ^{a, a1, c, f, g}

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Chili sin Carne mit (Schmand-Dip) und Bio-Reis**

Chili sin Carne ⁱ
Laktosefreier Schmand ^g
Bio-Reis

Donnerstag den 26.05.

- Feiertag- (Himmelfahrt)

Freitag den 27.05.

Menü 1

Mediterranes Kalbsgulasch mit Bio-Reis und Knabbermöhren

Mediterranes Kalbsgulasch Bio-Reis Knabbermöhren

Menü 2

PASTA - Bio-Vollkornspirelli mit Bio-Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Salat mit Joghurt-Dressing

Bio- Vollkornspirelli ^{a, a1} Bio Tomatensauce ⁱ Reibekäse ^g
Salat mit Joghurdressing ^{c, g, j, l}

Dessert

Obst der Saison

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei

kleine Kartoffeln ^l Weiße Bohnen in Tomatensauce
Spiegelei ^c

Montag den 30.05.

Menü 1

Hähnchenbrustfilet in Currysauce, dazu Bio-Reis und Salat mit French-Dressing

Hähnchenbrustfilet natur
Currysauce mit Mango und Kokos ^{g, i} Bio-Reis
Salat mit French-Dressing ^{i, j, l}

Menü 2

Reibekuchen mit Apfelmus

Kartoffelreibekuchen ^{a, a1, a4, c} Apfelmus

Dessert

Obst der Saison

Allergenmenü

**bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis**

Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffeln in Kokossauce ⁱ
Bio-Reis

Dienstag den 31.05.

Menü 1

PASTA - Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Parmesan und Salat mit Joghurt-Dressing

Bio-Spaghetti ^{a, a1}
Bolognese Sauce mit Rinderhack ^{a, a1, i} Parmesan ^{c, g}
Salat mit Joghurtdressing ^{c, g, j, l}

Menü 2

PASTA - Bio-Spaghetti mit Gemüse-Bolognese, dazu Parmesan und Salat mit Joghurt-Dressing

Bio-Spaghetti ^{a, a1} Gemüsebolognese ⁱ Parmesan ^{c, g}
Salat mit Joghurtdressing ^{c, g, j, l}

Dessert

Vanillepudding mit Schokosauce

Vanillepudding ^g
Schokosauce ^{f, g}

Allergenmenü

bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Drei Polentataler auf Gemüsegulasch

Gemüsegulasch laktosefrei ^{g, i}
Polentataler ^g