

Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 06.05.2024 bis 10.05.2024, Kalenderwoche 19

Datum	Montag 06.05.2024	Dienstag 07.05.2024	Mittwoch 08.05.2024	Donnerstag 09.05.2024	Freitag 10.05.2024
Menülinie					
Mittagessen 1	Kasslerrücken Braune Grundsauce Kartoffelpüree Karottengemüse	Panierte Hähnchenbrust Frankfurter Grünensauce Kroketten	Nudeln Schweinerückensteak Portweinsauce	Kein Essen	Kein Essen
Allergene & Zusatzstoffe	1,2,3,5,8,a,a1,g,i,j,l	a,a1,c,g	1,2,5,a,a1,c,g,i,j,l		
Mittagessen 2	Gemüseküchle Kräuterquark	Gemüse Eintopf Vollkornbrötchen	Gebackene Tintenfischringe Remouladensauce Kartoffelsalat		
Allergene & Zusatzstoffe	a,a1,c,g	a,a1,a3,i	1,3,4,a,a1,c,d,i,j,n		

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l, n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Allergene und Zusatzstoffe

An unserer Essensausgabe können Sie sich zusätzlich zu unseren deklarierten Speiseplänen jederzeit über mögliche Allergene und die verwendeten Zusatzstoffe informieren.

Sie können sich gerne von unserem Küchenpersonal beraten lassen oder selbst die Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen einsehen.

Wir verarbeiten auch glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulphite, Lupinen und Weichtiere.

Spuren von allergenen Stoffen können aufgrund der handwerklichen Herstellung und Kreuzkontamination (Arbeitsflächen, Schneidmesser usw.) auch bei Beachtung aller Sorgfalt nicht vollständig ausgeschlossen werden. Durch definierte Herstellungsabläufe und deren konsequente Anwendung versuchen wir in unserer Herstellung, das Mischen aber möglichst zu vermeiden.