

Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 15.07.2024 bis 19.07.2024, Kalenderwoche 29

Datum	Montag 15.07.2024	Dienstag 16.07.2024	Mittwoch 17.07.2024	Donnerstag 18.07.2024	Freitag 19.07.2024
Menülinie					
Mittagessen 1	Bifteki Metaxa-Sauce Bratkartoffeln	Putenschnitzel Bratensauce Kräuterbutter Kroketten Erbsen- Karottengemüse	Spaghetti Bolognese gemischter Salat	Schweinerückensteak / Schnitzel Sauce Pommes frites	Gebratenes Zanderfilet Petersilienkartoffeln Lauch à la crème
Allergene & Zusatzstoffe	1,c,g	1,2,5,a,a1,g,i,j,l	1,4,a,a1,c	2,9,a,a1,i,j	a,a1,d,g
Mittagessen 2	Milchreis Apfelmus	Gemüse Eintopf Brötchen	Zucchiniküchle Kräuterbutter Früchtequark	Teriyaki Nudel- Gemüsepfanne mit Nüssen	
Allergene & Zusatzstoffe	3,g	a,a1,i	a,a1,c,g,j	1,a,a1,a3,f,h,h1	

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l

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, Schneidemesser 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.