

Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 13.05.2024 bis 17.05.2024, Kalenderwoche 20

Datum	Montag 13.05.2024	Dienstag 14.05.2024	Mittwoch 15.05.2024	Donnerstag 16.05.2024	Freitag 17.05.2024
Menülinie					
Mittagessen 1	Piccata Milanese Spaghetti Tomatensauce	Zürcher Geschnetzeltes v. Pute Rösti-Ecken	Fleischküchle Nudeln Braune Grundsauce Karottengemüse	Gebratenes Zanderfilet Salzkartoffeln Laucl à la crème	Hähnchen Pommes frites
Allergene & Zusatzstoffe	1,2,a,a1,c,g	1,2,3,5,a,a1,g,i,j,l	1,2,5,a,a1,a4,c,g,i,j,l	a,a1,g	
Mittagessen 2	Milchreis Apfelmus	Penne Arabiata Sauce	Nuggets Reissalat Mayonnaise	Schwabenhansel Rahmnudeln	
Allergene & Zusatzstoffe	3,g	a,a1,c	3,a,a1,c,d,f,i,j	2,3,8,a,a1,c,g	

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a4 = Hafer, 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), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxyde 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, 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.