

Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 22.07.2024 bis 26.07.2024, Kalenderwoche 30

Datum	Montag 22.07.2024	Dienstag 23.07.2024	Mittwoch 24.07.2024	Donnerstag 25.07.2024	Freitag 26.07.2024
Menülinie					
Mittagessen 1	Paniertes Putenschnitzel Bratensauce Kroketten	Gefüllter Schweinerücken Nudeln Bratensauce Prinzessbohnen	Köttbullar Rahmsauce Preiselbeeren Kartoffelpüree	Schaschlik v. Pute Pommes frites	Gedünstetes Lachsfilet Rieslingsauce Gemüsenudeln
Allergene & Zusatzstoffe	1,2,5,a,a1,c,g,i,j,l	1,2,3,5,8,a,a1,c,g,i,j,l	1,2,5,a,a1,g,i,j,l	1,2,3,5,a,a1,i,j,l	5,a,a1,c,d,g,i,l
Mittagessen 2	Hawaii Toast	Penne Arrabbiata Sauce	Dampfnudeln Vanillesauce	Linsenkocos mit Sojastreifen	
Allergene & Zusatzstoffe	1,2,3,8,a,a1,g	a,a1,c	a,a1,c,g	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, 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

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.