

Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 15.04.2024 bis 19.04.2024, Kalenderwoche 16

Datum	Montag 15.04.2024	Dienstag 16.04.2024	Mittwoch 17.04.2024	Donnerstag 18.04.2024	Freitag 19.04.2024
Menülinie					
Mittagessen 1	Putenschnitzel mit Pfirsich überbacken Currysauce Reis	Schweinebraten Braune Grundsauce Semmelknödel	Fleischküchle Braune Grundsauce Kartoffelpüree Gemüse	Fischfilet in Eihülle Hummerbittersauce Gemüsenudeln	Currywurst/Oberländer Currysauce Pommes frites
Allergene & Zusatzstoffe	1,a,a1,g	1,2,5,a,a1,c,g,i,j,l	1,2,5,a,a1,a4,c,g,i,j,l	1,4,5,a,a1,b,c,d,g,i,l	2,5,i,j
Mittagessen 2	Gorgonzolasauce Spinat-Ricottaknödel	Spargel-Kartoffelauf Hollandaise	Hirtentasche Griechischer Bauernsalat	Vegane Chili Brötchen	
Allergene & Zusatzstoffe	5,a,a1,c,g,l	3,5,a,a3,c,f,g,j,l	1,4,6,a,a1,c,g	3,a,a1,a3	

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, 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.