

Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 22.04.2024 bis 26.04.2024, Kalenderwoche 17

Datum	Montag 22.04.2024	Dienstag 23.04.2024	Mittwoch 24.04.2024	Donnerstag 25.04.2024	Freitag 26.04.2024
<b>Menülinie</b>					
<b>Mittagessen 1</b>	Schweinerückensteak Braune Grundsauce Kräuterbutter Herzoginkartoffeln	Hähnchenbrustfilet Sizilianische Sauce Gnocchi	Rindergulasch Kartoffelknödel	Gefüllte Paprika Nudeln Braune Grundsauce	Fischfilet im Backteig Tomatensauce Salzkartoffeln
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	1,2,5,a,a1,g,i,j,l	2,6,a,a1	1,5,c,l	1,2,5,a,a1,a4,c,i,j,l	a,a1,c,d
<b>Mittagessen 2</b>	Gemüsestrudel Käsesauce	Kaiserschmarrn Apfelmus	Balkan Toast	Rahmchampignons Semmelknödel	
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	1,5,a,a1,c,g,i,l	3,a,a1,c,g	1,2,3,8,a,a1,g	2,3,5,a,a1,c,g,l	

## Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 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, 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, 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.