

Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 27.05.2024 bis 31.05.2024, Kalenderwoche 22

Datum	Montag 27.05.2024	Dienstag 28.05.2024	Mittwoch 29.05.2024	Donnerstag 30.05.2024	Freitag 31.05.2024
<b>Menülinie</b>					
<b>Mittagessen 1</b>	Bifteki Tzatziki Tomatenreis	Schweinerückensteak Whiskey-Pfeffersauce Kräuterbutter Herzoginkartoffeln	Putenschnitzel mit Tomate und Käse überbacken Gnocchi gebraten Ratatouille	Kein Essen	Kein Essen
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	c,g	1,2,5,a,a1,g,i,j,l	1,2,a,a1,g		
<b>Mittagessen 2</b>	Spaghetti Knoblauchsauce mit Kräutern	Paella	Curry-Dip Nudelsalat Rote Beete Falafel		
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	5,a,a1,c,g,l	2,3,b,d,g,n	1,4,5,6,a,a1,c,g,h,h1,j,l		

## 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, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische 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 = Schwefeldioxyde und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l, n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

### 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.