

Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 27.11.2023 bis 01.12.2023, Kalenderwoche 48

Datum	Montag 27.11.2023	Dienstag 28.11.2023	Mittwoch 29.11.2023	Donnerstag 30.11.2023	Freitag 01.12.2023
<b>Menülinie</b>					
<b>Mittagessen 1</b>	Schweinerückensteak Braune Grundsauce Kroketten Rosenkohl (Schwein)	Fleischkäse Zwiebelsauce Kartoffelpüree (Schwein)	Rinderroulade Apfelrotkraut Nudeln (Rind / Schwein)	Paniertes Schollenfilet Remouladensauce Nudelsalat	Schlemmertost gemischter Salat (Schwein)
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	1,2,3,5,8,a,a1,g,i,j,l	1,2,3,5,8,a,a1,g,i,j,l	1,2,3,5,a,a1,c,i,j,l	1,3,6,a,a1,c,d,h,h1,i,j,l	1,2,3,4,5,8,a,a1,g,i,j,l
<b>Mittagessen 2</b>	Kirschmichl Vanillesauce (v)	Raclette-Auflauf (v)	Käsesauce Spinatknödel (v)	Chili con Carne Brötchen (vegan)	
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	a,a1,c,g,h,h1		1,5,a,a1,c,g,l	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, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, 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

### 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.