

Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 04.12.2023 bis 08.12.2023, Kalenderwoche 49

Datum	Montag 04.12.2023	Dienstag 05.12.2023	Mittwoch 06.12.2023	Donnerstag 07.12.2023	Freitag 08.12.2023
Menülinie					
Mittagessen 1	Gyros von der Putenbrust Tzatziki Tomatenreis	Fleischküchle Nudeln Champignonrahmsauce (Schwein/Rind)	Linsen Saitenwürstle Spätzle (Schwein)	Lachsfilet Dillsauce Salzkartoffeln	Lasagne gemischter Salat (Rind/Schwein)
Allergene & Zusatzstoffe	g	1,2,3,5,a,a1,a4,c,g,i,j,l	1,2,3,4,8,a,a1,a3,c,g,i,j,l	5,a,a1,d,g,l	1,4,a,a1,c,g
Mittagessen 2	Grießbrei Apfelmus Zimt und Zucker (v)	Hirtentasche Bauernsalat (v)	Süßkartoffel-Paprika- Curry (vegan)	Mediterraner Nudelsalat mit gebratenem Gemüse, Nüssen und Rucola (vegan)	
Allergene & Zusatzstoffe	3,a,a1,g	1,4,a,a1,c,g	3	1,6,a,a1,c,h,h1,l	

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, a4 = Hafer, 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.