



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 31.03.2025 bis 04.04.2025, Kalenderwoche 14

Datum	Montag 31.03.2025	Dienstag 01.04.2025	Mittwoch 02.04.2025	Donnerstag 03.04.2025	Freitag 04.04.2025
Menülinie					
Mittagessen 1	Kohlroulade Specksauce Kartoffelpüree	Putenschnitzel mit Spargel überbacken Hollandaise Salzkartoffeln	Nudeln Schweinefilet Cognacrahmsauce Karottengemüse	Fischfilet mit Käse und Tomate überbacken Gnocchi	Maultaschen mit Ei Kartoffelsalat
Allergene & Zusatzstoffe	1,2,3,5,8,a,a1,g,i,j,l	1,a,a3,c,f,g,j	1,2,5,a,a1,c,g,i,j,l	1,2,a,a1,d,g	1,4,a,a1,c,g,i,j
Mittagessen 2	Schupfnudeln gebraten Ratatouille-Gemüse	Holländischer Käsesalat mit Gemüse Brötchen	Schwabenhansel Rahmnudeln	Quarkkeulchen Apfelmus	
Allergene & Zusatzstoffe	a,a1,c	1,4,a,a1,a3,c,g,j	2,3,8,a,a1,c,g	3,a,a1,c,g	

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 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, 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 = Schwefeldioxide 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.

