



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 07.04.2025 bis 11.04.2025, Kalenderwoche 15

Datum	Montag 07.04.2025	Dienstag 08.04.2025	Mittwoch 09.04.2025	Donnerstag 10.04.2025	Freitag 11.04.2025
Menülinie					
Mittagessen 1	Bifteki Tzatziki Tomatenreis	Hähnchenbrustfilet Nudeln Pfefferrahmsauce Erbsengemüse	Lammkeule Bratkartoffeln Prinzessbohnen	Piccata vom Seelachs Spaghetti Tomatensauce	Fleischkäse Zwiebelsauce Pommes frites
Allergene & Zusatzstoffe	c,g	1,2,5,a,a1,c,g,i,j,l	g	1,2,a,a1,c,d,g	1,2,3,5,8,a,a1,i,j,l
Mittagessen 2	Salzkartoffeln Rahmspinat Rührei	Spargelsalat von grünem und weißen Spargel Vollkornbrötchen	Milchreis Kirschen	Linsencurry	
Allergene & Zusatzstoffe	a,a1,g	1,a,a1,a3	3,g		

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 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, 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, 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.

