

Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 09.09.2024 bis 13.09.2024, Kalenderwoche 37

Datum	Montag 09.09.2024	Dienstag 10.09.2024	Mittwoch 11.09.2024	Donnerstag 12.09.2024	Freitag 13.09.2024
Menülinie					
Mittagessen 1	Paniertes Putenschnitzel Frankfurter Grüne-Sauce Herzoginkartoffeln	Geschmortes Rind Bratkartoffeln	Kasslerrücken Bratensauce Semmelknödel Kaisergemüse	Fischfilet mit Käse und Tomate überbacken Pestonudeln	Fleischkühle Zwiebelsauce Kartoffelsalat
Allergene & Zusatzstoffe	a,a1,c,g	5,l	1,2,3,5,8,a,a1,c,g,i,j,l	1,2,a,a1,c,d,g,h,h1	1,2,4,5,a,a1,a4,c,i,j,l
Mittagessen 2	Nudeln Thunfischsauce	Teriyaki Nudelsalat Nüssen	Quarkkeulchen Kompott	Couscouspfanne Dip Rote Beete Falafel	
Allergene & Zusatzstoffe	a,a1,c,d,g	1,a,a1,a3,f,h,h1	3,a,a1,c,g	1,4,6,a,a1,c,g,j	

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, f = Sojabohnen 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 = 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.