



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 21.10.2024 bis 25.10.2024, Kalenderwoche 43

Datum	Montag 21.10.2024	Dienstag 22.10.2024	Mittwoch 23.10.2024	Donnerstag 24.10.2024	Freitag 25.10.2024
Menülinie					
Mittagessen 1	Hackbraten Bratensauce Kartoffelpüree Erbsengemüse	Schweinebraten Kartoffelknödel Apfelrotkraut	Piccata Milanese Spaghetti Tomatensauce	Forelle Mandelbutter Salzkartoffeln	Lasagne gemischter Salat
Allergene & Zusatzstoffe	1,2,5,a,a1,a4,c,g,i,j,l	1,3,5,c,j,l	1,2,a,a1,c,g	a,a1,d,g,h,h1	1,4,a,a1,c,g
Mittagessen 2	Apfelstrudel Vanillesauce	Quinoa-Bratling Tomatensalat	Matjesfilet Hausfrauen Art Salzkartoffeln	Hokkaido Kürbis- Rigatoni	
Allergene & Zusatzstoffe	a,a1,g	1,4,g	a,a1,c,d,g,j	a,a1,a3,c,f,g,j	

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

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

