



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 02.12.2024 bis 06.12.2024, Kalenderwoche 49

Datum	Montag 02.12.2024	Dienstag 03.12.2024	Mittwoch 04.12.2024	Donnerstag 05.12.2024	Freitag 06.12.2024
Menülinie					
Mittagessen 1	Hackbraten Bratensauce Kartoffelpüree Speckbohnen	Nudeln Schweinefilet Champignonrahmsauce	Coq au vin (Huhn in Rotwein) Bratkartoffeln	Seelachsfilet im Sesammantel Currysauce Mandelreis	Hausgemachte Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln und einem Salat (v)
Allergene & Zusatzstoffe	1,2,3,5,8,a,a1,a4,c,g,i,j,l	1,2,3,5,a,a1,c,g,i,j,l	1,2,3,5,8,a,a1,i,j,l	1,a,a1,c,d,g,i,k	1,4,a,a1,c,g
Mittagessen 2	Schupfnudeln mit Sauerkraut	Gaisburger Marsch	Gebackene Tintenfischringe Sauce Kartoffelsalat	Penne Arabiata Sauce	
Allergene & Zusatzstoffe	2,3,8,a,a1,c	a,a1,c,g,i	1,4,a,a1,c,d,j,n	a,a1,c	

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, a4 = Hafer, 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, k = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l, n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

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.

