



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 27.01.2025 bis 31.01.2025, Kalenderwoche 5

Datum	Montag 27.01.2025	Dienstag 28.01.2025	Mittwoch 29.01.2025	Donnerstag 30.01.2025	Freitag 31.01.2025
Menülinie					
Mittagessen 1	Hähnchenbrustfilet Erdnusssauce Gemüserais	Bratwurst grob Leberwurst Kartoffelpüree Sauerkraut	Nudeln Rindergulasch	Paniertes Schollenfilet Remouladensauce Kartoffelsalat	Schaschlik v. Pute Sauce Pommes frites
Allergene & Zusatzstoffe	a,a1,f,i	2,3,8,g,j	5,a,a1,c,l	1,4,a,a1,c,d,j	1,2,3,5,9,a,a1,i,j,l
Mittagessen 2	Nudeln Thunfischsauce	Pesto Gnocchi	Grießschnitten Zwetschgen	Frühlingsrolle Sweet-Chili Salat Sesamdressing	
Allergene & Zusatzstoffe	a,a1,c,d	1,2,a,a1,g,h,h1	3,a,a1,c,g	1,4,a,a1,c,f	

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenthaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, 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 = Schwefeldioxyde 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 glutenthaltiges 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.

