



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 09.12.2024 bis 13.12.2024, Kalenderwoche 50

Datum	Montag 09.12.2024	Dienstag 10.12.2024	Mittwoch 11.12.2024	Donnerstag 12.12.2024	Freitag 13.12.2024
Menülinie					
Mittagessen 1	Currygeschnetzeltes (Pute) Reis	Kasselerrücken Kartoffelpüree Sauerkraut	Nudeln Rinderroulade Apfelrotkraut	Fischfilet in Eihülle Schnittlauchsauce Salzkartoffeln	Currywurst/Oberländer Currysauce Pommes frites
Allergene & Zusatzstoffe	1,a,a1,g,h,h1	2,3,8,g	1,2,3,5,a,a1,c,i,j,l	a,a1,c,d,g	2,5,i,j
Mittagessen 2	Hirtentasche Griechischer Bauernsalat mit Feta	Frühlingsrolle Salat	Paella	Gemüseintopf Vollkornbrötchen	
Allergene & Zusatzstoffe	1,4,6,a,a1,c,g	1,4,a,a1,c,f	2,3,b,d,g,n	a,a1,a3,i	

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 = Glutenthaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, 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, 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 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.

