



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 16.12.2024 bis 20.12.2024, Kalenderwoche 51

Datum	Montag 16.12.2024	Dienstag 17.12.2024	Mittwoch 18.12.2024	Donnerstag 19.12.2024	Freitag 20.12.2024
<b>Menülinie</b>					
<b>Mittagessen 1</b>	Bifteki Metaxa-Sauce Reis	Hähnchenbrustfilet Nudeln Sizilianische Sauce	Paniertes Schnitzel Bratensauce Kroketten	Forelle Mandelbutter Petersilienkartoffeln	Kürbissuppe Ente Bratensauce Kartoffelknödel Apfelrotkraut Zwetschgen-Dessert
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	1,c,g	2,6,a,a1,c	1,2,5,a,a1,c,g,i,j,l	a,a1,d,g,h,h1	1,2,3,5,a,a1,c,g,i,j,l
<b>Mittagessen 2</b>	Brathering Bratkartoffeln	Kartoffel-Kürbis-Gratin Hollandaise	Linsencurry	Senfeier Petersilienkartoffeln	
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	1,4,a,a1,c,d	3,5,a,a3,c,f,g,j,l	g	5,a,a1,c,g,j,l	

## Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, 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, Schneidemesser 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.

