

Speiseplan vom 10.03. bis 13.03.2025

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 10.03.2025	Erbsensuppe (Schälervbsen, Kartoffeln, Möhren, Porree und Sellerie) Dinkelvollkorn Brötchen	(l.)i.	Quarkspeise ohne Frucht	g.
Dienstag 11.03.2025	Geflügelbratwurst Kartoffelpüree Gedämpfte Erbsen und Möhren	i.j.a1.(f.) g.(l.)	Gelbe Grütze (Pfirsich, Aprikosen, Apfel, Ananas)	
Mittwoch 12.03.2025	Gemüseschnitzel (Erbsen, Möhren, Mais, Porree, Kartoffeln) Kartoffel Gratin Eisbergsalat mit Essig und Öl Dressing	a1.i.j.(l.) g.c.(a1.f.)	Obstkorb	(1.)
Donnerstag 13.03.2025	Seelachs Menieur (Petersilie und Zitrone) Vollkornnudeln Tomatensoße Möhren Sticks	a1.d. a1.(c.f.)	Grießtasche mit Heidelbeeren gefüllt und Vanille Soße	a1.g.c. g.a1. (h1.h2.h3. c.f.)

Zusatzstoffe:

1 = gewachst bei Obst, besonders Äpfel und Zitrusfrüchte,

2 = färbende Lebensmittel (Farbstoffe= Kurkuma, Paprikaextrakt, Tropenfruchtextrakt)

3= Nitrit Pökelsalz, 4 = Konservierungsstoffe, 5 = Süßungsmittel, 6 = Aromen

Allergene:

a = Gluten haltiges Getreide – sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4Hafer, a5 Dinkel), b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse,

e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, f = Sojabohnen und draus hergestellte Erzeugnisse,

g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose) h = Schalenfrüchte (h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pekan Nüsse, h6 Pistazien, h7 Makadamia Nüsse, h8 Queensland Nüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse, i = Sellerie und draus hergestellte Erzeugnisse, j = Senf und draus hergestellte Erzeugnisse,

k = Sesamsamen und draus hergestellte Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

() Kann Spuren des Allergens enthalten.

Da in unserem Betrieb auch Produkte mit allergenen Zutaten verarbeitet werden, kann eine unbeabsichtigte Kontamination mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.