

Speiseplan vom 17.02. bis 20.02.2025

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 17.02.2025	Buntes Fischcurry (Lachs und Seelachswürfel, Broccoli, Möhren, Kokosmilch) Vollkornreis Gedämpfter Broccoli	d.	Joghurt mit Schoko Streusel	g. (h1.h2.h3. c.f.)
Dienstag 18.02.2025	Allgäuer Kartoffelsuppe (Kartoffeln, Porree, Möhren, Schmelzkäse) Dinkelvollkorn Brötchen	g.2.4. a5.	Schokopudding	g.a1. (h1.h2.h3. c.f.)
Mittwoch 19.02.2025	Hähnchen Rahmgeschnetzeltes Vollkornnudeln Chinakohl – Paprika – Salat Essig und Öl Dressing	g.i.j. a1.(c.f.)	Grüne Götterspeise mit Vanillecreme	2.4.g.a1. (h1.h2.h3. c.f.)
Donnerstag 20.02.2025	Spinatknödel (Semmelknödel mit Spinat und Käse) Champignon Soße Farmersalat (Möhren, Sellerie, Ananas, Joghurt)	a1.g.c. 2.4.g. g.i.	Obstkorb	(1.)

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.