

Speiseplan vom 31.03. bis 03.04.2025

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 31.03.2025	Hähnchen Curry Geschnetzeltes (Hähnchenstreifen, Pfersichwürfel, Lauchzwiebeln) Vollkornreis Gedämpftes Kaisergemüse	g.	Quark mit Erdbeeren	g.
Dienstag 01.04.2025	Schupfnudel Gemüse Pfanne (Blumenkohl, Möhren, Broccoli) Rahmsoße Eisbergsalat mit Essig und Öl Dressing	a1.c.g. a1.c.i.j.	Obstkorb	(1.)
Mittwoch 02.04.2025	Seelachswürfel in Tomatensoße Vollkornnudeln Kohlrabi und Möhren Sticks	d.(g.) a1.(c.f.)	Karamell Pudding	g.a1.2. (h1.h2.h3. c.f.)
Donnerstag 03.04.2025	Chili sin Carne (rote Bohnen, Tomaten, Mais, Paprika, Möhren) Fladenbrot	a1.	Donut	a1.c. (g.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.