

Speiseplan vom 13.01. bis 16.01.2025

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 13.01.2025	Grünkohl Eintopf (Grünkohl, Kartoffeln, Möhren) mit Geflügelbockwurstscheiben Roggenbrötchen	(l.) 3.j.(f.) A2.	Joghurt ohne Frucht	g.
Dienstag 14.01.2025	Hähnchenschnitzel ohne Panade Kartoffelgratin Spitzkohlsalat mit Apfel und Möhre (Schmand)	g.(l.) g.	Karamell Pudding	g.a1.2. (h1.h2.h3. c.f.)
Mittwoch 15.01.2025	Vegetarische Paprikaschote (Weizengrieß, Erbsen, Mais, Paprika) Tomatensoße Vollkornreis	a1.(f.)	Obstkorb	(1.)
Donnerstag 16.01.2025	Seelachswürfel in Senf – Kräuter – Kräutersoße Kartoffeln Feldsalat mit Joghurt Dressing	d.g.j.(i.) (l.) g.	Apfel Tiramisu (Quark, Mascarpone, Apfelkompott, Löffelbiskuit)	g.a1.c.

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.