

**Speiseplan vom 07.01. bis 09.01.2025**

<b>Datum</b>	<b>Tagesmenü</b>	<b>Zusatzst. Allergene</b>	<b>Dessert</b>	<b>Zusatzst. Allergene</b>
Montag <b>06.01.2025</b>	<b>Heilige drei Könige Ferientag</b>			
Dienstag <b>07.01.2025</b>	Gnocchi mit Blattspinat und Tomatenwürfeln  Eisbergsalat mit Essig und Öl Dressing	<b>a1.c.(f.)</b>	Obstkorb	<b>(1.)</b>
Mittwoch <b>08.01.2025</b>	Knusperlachs (paniertes Lachsfilet)  Kartoffelpüree  Gedämpfte Erbsen und Möhren	<b>d.a1.c. (i.j.)</b>  <b>g.(l.)</b>	Schokopudding	<b>g.a1. (h1.h2.h3. c.f.)</b>
Donnerstag <b>09.01.2025</b>	Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Porree)  Dinkelvollkornbrötchen	<b>(l.)i.</b>  <b>a5.</b>	Bananenquark	<b>g.</b>

**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.**