

Speiseplan vom 27.01. bis 30.01.2025

| Datum | Tagesmenü | Zusatzst. Allergene | Dessert | Zusatzst. Allergene |
|---------------------------------|---|--|-------------------------------|---|
| Montag 27.01.2025 | Falafel Bällchen (Kichererbsen und Gewürze) Kartoffelpüree Möhren Sticks | g.(l.) | Obstkorb | (1.) |
| Dienstag 28.01.2025 | Paniertes Dorschfilet Dillrahmsoße Vollkornnudeln | d.a1.i.j.c. g. a1. (c.f.) | Joghurt mit Pfirsich Topping | g. |
| Mittwoch 29.01.2025 | Stiel Mus Eintopf (Stiel Mus, Kartoffeln, Möhren, Porree) Laugenstange | (l.) a1. | Milchreis mit Zimt und Zucker | g. |
| Donnerstag 30.01.2025 | Königsberger Klopse (Geflügel Hackbällchen in Kapernsoße) Kartoffeln Rote Bete Apfel Salat | a1.c.g.j. (l.) 4.5. | Schoko Pudding | 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.