

Speiseplan vom 28.10. bis 31.10.2024

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 28.10.2024	Bolognese aus Rinderhackfleisch Vollkornnudeln Eisbergsalat mit Essig und Öl Dressing	a1.(c.f.)	Obstkorb	(1.)
Dienstag 29.10.2024	Kartoffelpüree Falafel Bällchen (Kichererbsen Bällchen) Griechischer Bauernsalat (Tomaten, Gurken, Hirtenkäse, Mais, rote Zwiebeln, Essig und Öl)	g.(l.) i.j.(a1.) g.	Joghurt mit Schokoraspeln	g. (f.h1.h2.h3.)
Mittwoch 30.10.2024	Seelachswürfel in Senfsoße Vollkornreis Gedämpfte bunte Möhren	d.g.j,i.	Schokopudding	g.a1. (h1.h2.h3.c.f.)
Donnerstag 31.10.2024	Kürbis – Orangen – Suppe (Kürbis, Kartoffeln, Möhren, Porree, Orangensaft) Laugenstange	(l.) a1.	Marillen Knödel (Quarkknödel mit Aprikosen Füllung) Vanille Soße	g. a1. (h1.h2.h3.) 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.