

Speiseplan vom 24.02. bis 28.02.2025

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 24.02.2024	Falafel Bällchen mit Kürbis (Kichererbsen, Gewürze, Kürbis) Kartoffelpüree Eisbergsalat mit Essig und Öl Dressing	g. (l.)	Obstkorb	(1.)
Dienstag 25.02.2025	Fischfrikadelle (Seelachs und Dorsch) Kartoffeln Hausgemacht Remoulade (Mayonnaise, Joghurt, Gewürzgurke, Eier)	d.a1.c.(j.) (l.) g.4.5.i.j.c.	Vanille Pudding	g.a1. (h1.h2.h3. c.f.)
Mittwoch 26.02.2025	Bunter Bohneneintopf (weiße Bohnen, rote Bohnen, grüne Bohnen, Kartoffeln, Tomaten) Dinkelvollkornbrötchen	(l.) a5.	Milchreis mit Zimt und Zucker	g.
Donnerstag 27.02.2025	Paniertes Putenschnitzel Vollkornnudeln Tomatensoße Kohlrabi Rohkost	a1.c.g.(j.) a1.(c.f.)	Kirschgrütze mit einer süßen Gries Nocke	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.