

Speiseplan vom 12.05. bis 15.05.2025

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 12.05.2025	Tomatensuppe mit Vollkornreis Laugenstange	a1.	Quark mit Schokostreusel	g. (h1.h2.f.)
Dienstag 13.05.2025	Piccata Milanese (Hähnchenschnitzel mit Parmesan Panade) Kartoffelgratin Gedämpfte Erbsen	a1.g.c.(f.) g.(i.f.l.)	Rhabarber Erdbeerkompott mit Vanillecreme	g.a1. (h1.h2.h3.c.f.)
Mittwoch 14.05.2025	Gebratene Maultaschen (Spinat) mit Rührei und Tomatensoße Eisbergsalat mit Essig und Öl Dressing	a1.c.g.(f.) g.(i.j.)	Obstkorb	(1.)
Donnerstag 15.05.2025	Fischfrikassee (Seelachs und Lachswürfel, Milch, Erbsen, Möhren) Vollkornnudeln Möhren Sticks	d.g. a1.(c.f.)	Karamell Pudding	g.a1.2. (h1.h2.h3.f.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.