

**Speiseplan vom 30.09.- 03.10.2024**

<b>Datum</b>	<b>Tagesmenü</b>	<b>Zusatzst. Allergene</b>	<b>Dessert</b>	<b>Zusatzst. Allergene</b>
Montag 30.09.	Seehecht im Backteig Western- Kartoffel- Pfanne (Kartoffeln, Erbsen, Paprika)	a1.c.d.g.  (l.)	Zitronenquark	g.
Dienstag 01.10.	Käs` Spätzle (Spätzle, Zwiebeln, Sahne)  Eisberg- Möhrensalat mit Essig-Öl-Dressing	a1.c.g.	Obstkorb	(1.)
Mittwoch 02.10.	Hähnchenbrust natur Kartoffeln Blumenkohl in Rahm	(l.) g.	gelbe Grütze (Ananas, Aprikose, Mango)	
Donnerstag 03.10.	<b>Feiertag</b>			

**Zusatzstoffe:**

1 = gewachst bei Obst, besonders Äpfel und Zitrusfrüchte

2= färbende Lebensmittel (Farbstoffe= Kurkuma, Paprikaextrakt, Tropenfruchtextrakt)

3=Nitritpökelsalz, 4=Konservierungsstoffe

**Allergene:**

a = glutenhaltiges Getreide – sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ( a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, 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 Pekannüsse, h6 Pistazien, h7 Makadamianüsse, h8 Queenslandnüsse ) und daraus hergestellte Erzeugnisse, i = Sellerie und daraus 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.