

**Speiseplan vom 10.02. bis 13.02.2025**

<b>Datum</b>	<b>Tagesmenü</b>	<b>Zusatzst. Allergene</b>	<b>Dessert</b>	<b>Zusatzst. Allergene</b>
Montag <b>10.02.2025</b>	Griechische Kichererbsen Suppe (Kichererbsen, Möhren, Kartoffeln, Paprika, Tomaten)  Roggenbrötchen	(l.)  a2.	Quark mit Himbeertopping	g.
Dienstag <b>11.02.2025</b>	Geflügel Currywurst  Vollkornnudeln  Eisbergsalat mit saure Sahne Dressing	4.5.j. a1.(c.f.)  g.	Sahnepudding	g.a1. (h1.h2.h3. c.f.)
Mittwoch <b>12.02.2025</b>	Vegetarische Maultaschen (Spinat und Möhre) mit Tomatensoße und Käse überbacken  Möhren Sticks	a1.c.g.i.j. g.	Obstkorb	(1.)
Donnerstag <b>13.02.2025</b>	Schlemmerfisch mit Spinat und Käse überbacken (Seelach)  Kartoffel – Möhren - Püree	d.g.  g.	Rote Grütze mit Vanillecreme	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.**