

Speiseplan vom 20.01. bis 23.01.2024

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 20.01.2025	Seelachs Schlemmerfilet Bordelaise Bratkartoffeln Bunte Blattsalate mit saure Sahne Dressing	d.a1. (l.) g.	Stracciatella Quark	g. (a1.h1.h2.f.)
Dienstag 21.01.2025	Erbsensuppe (Schälerbsen, Kartoffeln, Möhren, Porree, Sellerie) Dinkelvollkorn Brötchen	(l.) a5.	Vanille Pudding	g.a1. (h1.h2.h3.f.c.)
Mittwoch 22.01.2025	Griechische Reispfanne (Vollkornreis, Hähnchengyros, Hirtenkäse, Paprika, Tomaten) Tsatsikis (Quark, Gurke, Olivenöl)	g. g.	Kirschgrütze mit einer süßen Grießnocke	a1.c.(g.)
Donnerstag 23.01.2025	Teigtasche Vitality (Pfannkuchteig aus Vollkornmehl, Möhren, Porree, Mais) Möhren Apfel Salat (Zitronensaft)	a1.g.(c.f.)	Obstkorb	(1.)

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.