

Speiseplan vom 17.03. bis 20.03.2025

| Datum | Tagesmenü | Zusatzst. Allergene | Dessert | Zusatzst. Allergene |
|--------------------------|---|----------------------------|------------------------|------------------------------|
| Montag 17.03.2025 | Lachswürfel in Zitronen – Kräuter – Soße Vollkornreis Eisbergsalat mit Essig Öl Kräuter Dressing | d.g. | Quark mit Mandarine | g. |
| Dienstag 18.03.2025 | Möhreneintopf (Möhren, Kartoffeln, Porree) Dinkel Vollkorn Brötchen | (l.) a1. | Milchreis mit Kirschen | g. |
| Mittwoch 19.03.2025 | Hähnchenschnitzel ohne Panade Sesamkartoffeln Erbsen in Rahm | (l.) k. g. | Schokopudding | g.a1. (h1.h2.h3. c.f.) |
| Donnerstag 20.03.2025 | Rote Bete Puffer Kartoffelpüree Bunter Linsensalat (rote Linsen, Paprika, Mais) | a1.j.(i.) g.(l.) | 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.