

Speiseplan vom 11.11. bis 14.11.2024

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 11.11.2024	Fischfrikassee (Lachs und Seelachswürfel, Erbsen und Möhren, Milch und Sahne) Petersilienkartoffeln Möhrenrohkost	d. g. (l.)	Quarkspeise (ohne Frucht)	g.
Dienstag 12.11.2024	Erbseneintopf (Erbsen, Möhren, Kartoffeln, Sellerie und Porree) Dinkelvollkorn Brötchen	(l.) a5.	Vanillepudding	g. a1. (h1.h2.h3. c.f.)
Mittwoch 13.11.2024	Rindfleisch Bifteki (Rindfleischfrikadelle gefüllt mit Hirtenkäse) Vollkornnudeln Tomatensoße Bunte Blattsalate mit saure Sahne Dressing	g. a1.i.j. a1.(c. f.) g.	Obstkorb	(1.)
Donnerstag 14.11.2024	Kein Essen in Olpe (Adventsbasar und Martinsfest)			

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.