

**Speiseplan vom 28.04. bis 01.05.2025**

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
<b>Montag 28.04.2025</b>	Tortellini (Ricotta – Spinat) in Käsesoße  Eisbergsalat mit Essig und Öl Dressing	<b>a1.g.c. f.i.)</b>	Obstkorb	<b>(1.)</b>
<b>Dienstag 29.04.2025</b>	Knusperlachs (paniertes Lachsfilet)  Kartoffel – Erbsen – Püree  Schlangengurken Sticks	<b>d.a1.c. g.(l.)</b>	Schokopudding	<b>g.a1. (h1.h2.h3. f.c.)</b>
<b>Mittwoch 30.04.2025</b>	Frühlingsuppe (Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree) mit Grießklößchen  Dinkelvollkornbrötchen	<b>a1.c.(g.)  a5.</b>	Pfannkuchen mit Apfelfüllung oder Marillenknödel mit Vanillesoße	<b>a1.c.g.  g.c.a1. (h1.h2.h3. f.)</b>
<b>Donnerstag 01.05.2025</b>	<b>Feiertag</b>			

**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.**