



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 23.03.2026 bis 27.03.2026, Kalenderwoche 13

Datum	Montag 23.03.2026	Dienstag 24.03.2026	Mittwoch 25.03.2026	Donnerstag 26.03.2026	Freitag 27.03.2026
Menülinie					
Mittagessen 1	Schweinerückensteak Kräuterbutter Herzoginkartoffeln	Putenschnitzel mit Spargel überbacken Hollandaise Salzkartoffeln	Lammkeule Nudeln Prinzessbohnen	Gebratenes Zanderfilet Limettensauce Gemüsereis	Currywurst/Oberländer Currysauce Pommes frites
Allergene & Zusatzstoffe	a,a1,g,j	1,a,a3,c,f,g,j	a,a1,c,g	a,a1,d,g,i	2,5,i,j
Mittagessen 2	Safran-Nudeln	Kaspressknödel Salat	Linsensalat	Grießschnitten Birnen	
Allergene & Zusatzstoffe	5,a,a1,c,d,g,l	1,4,a,a1,c,g	g	3,a,a1,c,g	

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l

Allergene und Zusatzstoffe

An unserer Essensausgabe können Sie sich zusätzlich zu unseren deklarierten Speiseplänen jederzeit über mögliche Allergene und die verwendeten Zusatzstoffe informieren.

Sie können sich gerne von unserem Küchenpersonal beraten lassen oder selbst die Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen einsehen.

Wir verarbeiten auch glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulphite, Lupinen und Weichtiere.

Spuren von allergenen Stoffen können aufgrund der handwerklichen Herstellung und Kreuzkontamination (Arbeitsflächen, Schneidemesser usw.) auch bei Beachtung aller Sorgfalt nicht vollständig ausgeschlossen werden. Durch definierte Herstellungsabläufe und deren konsequente Anwendung versuchen wir in unserer Herstellung, das Mischen aber möglichst zu vermeiden.

