



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 09.02.2026 bis 13.02.2026, Kalenderwoche 7

| Datum Menülinie | Montag 09.02.2026 | Dienstag 10.02.2026 | Mittwoch 11.02.2026 | Donnerstag 12.02.2026 | Freitag 13.02.2026 |
|-------------------------------------|---|---|---|--|------------------------------|
| Mittagessen 1 | Kasslerrücken Kartoffelpüree Sauerkraut | Rinderbrust Meerrettichsauce Preiselbeeren Bouillon-Kartoffeln | Nudeln Schweinebraten Bratensauce Karottengemüse | Schwäbische Linsen Saitenwürstle Spätzle | Kein Essen |
| Allergene & Zusatzstoffe | 2,3,8,g | 3,5,a,a1,g,i,l | 1,2,5,a,a1,c,g,i,j,l | 1,2,3,4,5,8,a,a1,c,g,i,j,l | |
| <hr/> | | | | | |
| Mittagessen 2 | Tortellini (Käsefüllung) | Gemüsebolognese Vollkornnudeln | Chili sin Carne Dip Wedges | Milchreis Apfelmus Zimt und Zucker | |
| Allergene & Zusatzstoffe | 1,2,a,a1,c,g,h,h1 | a,a1 | a,a1,f,g | 3,g | |

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, 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.

