



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 21.09.2026 bis 25.09.2026, Kalenderwoche 39

Datum	Montag 21.09.2026	Dienstag 22.09.2026	Mittwoch 23.09.2026	Donnerstag 24.09.2026	Freitag 25.09.2026
Menülinie					
Mittagessen 1	Nudeln Geschnetzeltes v. Pute	Kasselerrücken Kartoffelpüree Rahmwirsing	Sauerbraten Kartoffelknödel Apfelrotkraut	Hähnchen paniert Bratensauce Kartoffelsalat	Toast gemischter Salat
Allergene & Zusatzstoffe	1,2,3,5,a,a1,c,g,i,j,l	2,3,8,a,a1,g	1,2,3,4,5,a,a1,c,i,j,l	1,2,4,5,a,a1,c,g,i,j,l	1,2,3,4,8,a,a1,g
Mittagessen 2	Senfeier Petersilienkartoffeln	Schwäbische Linsen Spätzle	Quarkkeulchen Apfelmus	Fischeintopf Brötchen	
Allergene & Zusatzstoffe	5,a,a1,c,g,j,l	1,2,3,4,5,8,a,a1,c,g,i,j,l	a,a1,c,g	3,a,a1,a3,b,d,n	

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, a3 = Gerste, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische 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, n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

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.

