



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 28.09.2026 bis 02.10.2026, Kalenderwoche 40

Datum	Montag 28.09.2026	Dienstag 29.09.2026	Mittwoch 30.09.2026	Donnerstag 01.10.2026	Freitag 02.10.2026
Menülinie					
Mittagessen 1	Köttbullar Champignonrahmsauce Preiselbeeren Kartoffelpüree	Nudeln Paniertes Schnitzel Bratensauce Karottengemüse	Putenschnitzel Kräuterbutter Kürbissauce Herzoginkartoffeln	Fischfilet in Eihülle Salzkartoffeln Lauch à la crème	Spaghetti Bolognese gemischter Salat
Allergene & Zusatzstoffe	1,2,3,5,a,a1,g,i,j,l	1,2,5,a,a1,c,g,i,j,l	a,a1,a3,c,f,g,j	a,a1,c,d,g	1,4,a,a1,c
Mittagessen 2	Matjesfilet Hausfrauen Art Salzkartoffeln	Ofenschlupfer Vanillesauce	Schupfnudeln mit Sauerkraut	Erbseneintopf Brötchen	
Allergene & Zusatzstoffe	a,a1,c,d,g,j	a,a1,c,g,h,h1	2,3,8,a,a1,c	a,a1,a3,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, 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), 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.

