



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 05.10.2026 bis 09.10.2026, Kalenderwoche 41

Datum	Montag 05.10.2026	Dienstag 06.10.2026	Mittwoch 07.10.2026	Donnerstag 08.10.2026	Freitag 09.10.2026
Menülinie					
Mittagessen 1	Fleischküchle Nudeln Bratensauce Erbsengemüse	Schweinerückensteak Pfefferrahmsauce Kroketten	Rinderbrust Meerrettichsauce Preiselbeeren Bouillon-Kartoffeln	Lachsfilet Dillsauce Reis	Pfannenkuchen Champignonrahmsauce gemischter Salat
Allergene & Zusatzstoffe	1,2,5,a,a1,a4,c,g,i,j,l	1,2,5,a,a1,g,i,j,l	3,5,a,a1,g,i,l	5,a,a1,d,g,l	1,2,3,4,5,a,a1,c,g,i,j,l
Mittagessen 2	Frühlingsrolle Sojasauce Salat	Hokkaido Kürbis- Rigatoni	Linsencurry mit Reis	Chili sin Carne Dip Wedges	
Allergene & Zusatzstoffe	1,4,a,a1,c,f	a,a1,a3,c,f,g,j	g	a,a1,f,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, a4 = Hafer, 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.

