



**Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 10.02.2025 bis 14.02.2025, Kalenderwoche 7**

Datum	Montag 10.02.2025	Dienstag 11.02.2025	Mittwoch 12.02.2025	Donnerstag 13.02.2025	Freitag 14.02.2025
<b>Menülinie</b>					
<b>Mittagessen 1</b>	Putenschnitzel mit Pfirsich überbacken Currysauce Reis	Nudeln Rinderroulade Apfelrotkraut	Paniertes Schnitzel Bratensauce Pommes frites	Gedünstetes Fischfilet Dillsauce Salzkartoffeln	Hausgemachte Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln und einem Salat
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	1,a,a1,g	1,2,3,5,a,a1,c,i,j,l	1,2,5,a,a1,c,g,i,j,l	5,a,a1,d,g,l	1,4,a,a1,c,g
<b>Mittagessen 2</b>	Vollkornnudeln Rahmchampignons	Bulgursalat Falafelbällchen Joghurt-Dip	Veganes Thaicurry Mit Sojastreifen	Gemüse Eintopf Vollkornbrötchen	
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	3,a,a1,g	a,a1,c,g,j	3	a,a1,a3,i	

## 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, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxyde 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.

