



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 09.03.2026 bis 13.03.2026, Kalenderwoche 11

Datum	Montag 09.03.2026	Dienstag 10.03.2026	Mittwoch 11.03.2026	Donnerstag 12.03.2026	Freitag 13.03.2026
Menülinie					
Mittagessen 1	Zürcher Geschnetzeltes v. Pute Rösti-Ecken	Hackbraten Nudeln Bratensauce Rosenkohl-Gemüse	Paniertes Schnitzel Bratensauce Pommes frites	Forelle Mandelbutter Salzkartoffeln	Lasagne gemischter Salat
Allergene & Zusatzstoffe	1,2,3,5,a,a1,g,i,j,l	1,2,3,5,8,a,a1,a4,c,g,i,j,l	1,2,5,a,a1,c,g,i,j,l	a,a1,d,g,h,h1	1,4,a,a1,c,g
Mittagessen 2	Hirtentasche Griechischer Bauernsalat mit Feta	Apfelpfannenkuchen Apfelmus	Schwäbische Linsen Brötchen	Teriyaki Nudel- Gemüsepfanne mit Nüssen	
Allergene & Zusatzstoffe	1,4,6,a,a1,c,g	3,a,a1,c,g	1,2,3,4,5,8,a,a1,i,j,l	1,a,a1,a3,f,h,h1	

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenthaltiges 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), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, 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 glutenthaltiges 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, Schneidmesser 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.

