



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 05.05.2025 bis 09.05.2025, Kalenderwoche 19

Datum	Montag 05.05.2025	Dienstag 06.05.2025	Mittwoch 07.05.2025	Donnerstag 08.05.2025	Freitag 09.05.2025
Menülinie					
Mittagessen 1	Putenschnitzel mit Spargel überbacken Hollandaise Salzkartoffeln	Fleischküchle Nudeln Jägersauce Karottengemüse	Schweinerückensteak Sauce Mexico Wedges	Paniertes Schollenfilet Remouladensauce Kartoffelsalat	Spaghetti Bolognese gemischter Salat
Allergene & Zusatzstoffe	1,a,a3,c,f,g,j	1,2,3,5,a,a1,a4,c,g,i,j,l	1,2,5,a,a1,i,j,l	1,4,a,a1,c,d,j	1,4,a,a1,c
Mittagessen 2	Apfelpfannenkuchen Apfelmus	Orientalischer Bulgur Salat mi gebratenem Gemüse und Datteln Falafel Dip	Bretonischer Fischeintopf Brötchen	Penne Gorgonzolasauce	
Allergene & Zusatzstoffe	3,a,a1,c,g	1,3,4,a,a1,g	3,a,a1,b,d,n	5,a,a1,c,g,l	

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, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, 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, 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.

