



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 18.05.2026 bis 22.05.2026, Kalenderwoche 21

Datum	Montag 18.05.2026	Dienstag 19.05.2026	Mittwoch 20.05.2026	Donnerstag 21.05.2026	Freitag 22.05.2026
Menülinie					
Mittagessen 1	Schweinerückensteak Mexico Sauce Wedges	Nudeln Rinderroulade Prinzessbohnen	Gefüllte Paprika Bratensauce Reis	Forelle Mandelbutter Salzkartoffeln	Lasagne gemischter Salat
Allergene & Zusatzstoffe	2,a,a1,i,j	1,2,3,5,a,a1,c,g,i,j,l	1,2,5,a,a1,a4,c,i,j,l	a,a1,d,g,h,h1	1,4,a,a1,c,g
Mittagessen 2	Brokkoli-Nudelpfanne	Hausgemachter Kaiserschmarrn Apfelmus	Nudeln Scharfes Linsenragout	Glasnudelsalat mit Nüssen	
Allergene & Zusatzstoffe	a,a1,a3,c,f,g,h,h1,j	3,a,a1,c,g	1,5,a,a1,c,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, 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), 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.

