



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 16.06.2025 bis 20.06.2025, Kalenderwoche 25

Datum	Montag 16.06.2025	Dienstag 17.06.2025	Mittwoch 18.06.2025	Donnerstag 19.06.2025	Freitag 20.06.2025
<b>Menülinie</b>					
<b>Mittagessen 1</b>	Piccata Milanese Spaghetti Tomatensauce	Currygeschnetztes (Pute) Gemüsereis	Rinderroulade Kartoffelpüree Kaisergemüse	Kein Essen	Kein Essen
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	1,2,a,a1,c,g	h,h1,i	1,2,3,5,a,a1,g,i,j,l		
<b>Mittagessen 2</b>	Nasi Goreng	Maultaschensalat	Quarkkeulchen Kompott Zimt und Zucker		
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	b	a,a1,c,g,i	3,a,a1,c,g		

## Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier 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.

