



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 23.06.2025 bis 27.06.2025, Kalenderwoche 26

Datum	Montag 23.06.2025	Dienstag 24.06.2025	Mittwoch 25.06.2025	Donnerstag 26.06.2025	Freitag 27.06.2025
<b>Menülinie</b>					
<b>Mittagessen 1</b>	Hackbraten Nudeln Bratensauce Kohlrabi-Gemüse	Paniertes Kotelette Bratensauce Kartoffelpüree Prinzessbohnen	Putenschnitzel mit Gemüse und Feta überbacken Metaxa-Sauce Reis	Lachsfilet Rieslingsauce Gemüsenudeln	Currywurst/Oberländer Currysauce Pommes frites
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	1,2,5,a,a1,a4,c,g,i,j,l	1,2,5,a,a1,c,g,i,j,l	1,g	5,a,a1,c,d,g,i,l	2,5,i,j
<b>Mittagessen 2</b>	Spargelsalat von grünem und weißen Spargel Brötchen	Gebackene Tintenfischringe Remouladensauce Kartoffelsalat	Senfeier Salzkartoffeln	Reibekuchen Apfelmus	
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	1,a,a1,a3	1,4,a,a1,c,d,j,n	5,a,a1,c,g,j,l	3,a,a1,c	

## 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, 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, 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, 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.

