



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 21.07.2025 bis 25.07.2025, Kalenderwoche 30

Datum	Montag 21.07.2025	Dienstag 22.07.2025	Mittwoch 23.07.2025	Donnerstag 24.07.2025	Freitag 25.07.2025
Menülinie					
Mittagessen 1	Fleischkäse Zwiebelsauce Kartoffelpüree Karottengemüse	Nudeln Saltimbocca von der Putenbrust Sauce	Königsberger Klopse mit einer Kapernsauce Reis Erbsengemüse	Schweinerückensteak / Schnitzel Pfefferrahmsauce Kroketten	Paniertes Schollenfilet Remouladensauce Kartoffelsalat
Allergene & Zusatzstoffe	1,2,3,5,8,a,a1,g,i,j,l	1,2,3,5,a,a1,c,i,j,l	2,a,a1,a4,c,g	1,2,5,a,a1,g,i,j,l	1,4,a,a1,c,d,j
Mittagessen 2	Spaghetti Knoblauchsauce hell	Hausgemachter Kaiserschmarrn Apfelmus	Gemüsebolognese Vollkornnudeln	Bretonischer Fischeintopf Brötchen	
Allergene & Zusatzstoffe	5,a,a1,c,g,l	3,a,a1,c,g	a,a1	3,a,a1,b,d,n	

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a4 = Hafer, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, 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 = 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, 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.

