



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 10.08.2026 bis 14.08.2026, Kalenderwoche 33

Datum	Montag 10.08.2026	Dienstag 11.08.2026	Mittwoch 12.08.2026	Donnerstag 13.08.2026	Freitag 14.08.2026
Menülinie					
Mittagessen 1	Currygeschnetzeltes (Pute) Reis	Schweinerückensteak Portwein-Zwiebelsauce Herzoginkartoffeln	Fleischküchle Nudeln Champignonrahmsauce Erbsengemüse	Gebratener Lachs Grünesauce Salzkartoffeln	Schaschlik v. Pute Sauce Wedges
Allergene & Zusatzstoffe	h,h1	1,2,5,a,a1,g,i,j,l	1,2,3,5,a,a1,a4,c,g,i,j,l	d,g	1,2,3,5,9,a,a1,i,j,l
Mittagessen 2	Arrabiata Sauce Gnocchi	Nasi Goreng	Penne Safransauce	Polentaecken Tomatensalat	
Allergene & Zusatzstoffe	2,a,a1	b	5,a,a1,c,d,g,l	1,5,a,a1,g,l	

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenthaltiges 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), 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 glutenthaltiges 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.

