Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 15.09.2025 bis 19.09.2025, Kalenderwoche 38

Datum / Menülinie	Montag 15.09.2025	Dienstag 16.09.2025	Mittwoch 17.09.2025	Donnerstag 18.09.2025	Freitag 19.09.2025
Mittagessen 1	Hähnchenbrustfilet Bernaise Kroketten	Gefüllter Schweinerücken Nudeln Pfefferrahmsauce	Gefüllte Paprika Tomatensauce Reis	Gedünstetes Fischfilet Limettensauce Petersilienkartoffeln	Spaghetti Bolognese gemischter Salat
Allergene & Zusatzstoffe	a,a1,a3,c,f,g,j	1,2,3,5,8,a,a1,c,g,i,j,l	1,2,5,a,a1,a4,c,i,j,l	a,a1,d,g	1,4,a,a1,c
Mittagessen 2	Polenta-Schnitten Salat	Frühlingsrolle Salat Chili-Dip	Brathering Bratkartoffeln	Käsesauce Knödel	
Allergene & Zusatzstoffe	1,4,6,a,a1,c,g	1,4,a,a1,c,f	a,a1,d	1,5,a,a1,c,g,l	

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 8 = mit Phosphat/en, 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), 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, Schwefeldixid, 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.