



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 22.09.2025 bis 26.09.2025, Kalenderwoche 39

Datum	Montag 22.09.2025	Dienstag 23.09.2025	Mittwoch 24.09.2025	Donnerstag 25.09.2025	Freitag 26.09.2025
Menülinie					
Mittagessen 1	Köttbullar Rahmsauce Preiselbeeren Kartoffelpüree	Backhähnchen Dip Bratkartoffeln	Nudeln Schweinebraten Bratensauce Apfelrotkraut	Paniertes Schollenfilet Nudelsalat Remouladensauce	Cannelloni überbacken gemischter Salat
Allergene & Zusatzstoffe	1,2,3,5,a,a1,g,i,j,l	1,2,5,a,a1,c,g,i,j,l	1,2,3,5,a,a1,c,i,j,l	a,a1,c,d,j	1,4,a,a1,c,g
Mittagessen 2	Kirschmichl Vanillesauce	Maultaschen-Salat	Hokkaido Kürbis- Rigatoni	Linsendal	
Allergene & Zusatzstoffe	a,a1,c,g,h,h1	a,a1,c,g,i	a,a1,a3,c,f,g,j	1,5,a,a1,c,l	

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, 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), 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.

