



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 07.10.2024 bis 11.10.2024, Kalenderwoche 41

Datum	Montag 07.10.2024	Dienstag 08.10.2024	Mittwoch 09.10.2024	Donnerstag 10.10.2024	Freitag 11.10.2024
<b>Menülinie</b>					
<b>Mittagessen 1</b>	Rinderbrust Meerrettichsauce Preiselbeeren Bouillon-Kartoffeln	Schweinerückensteak Rahmchampignons Semmelknödel	Fleischküchle Nudeln Rosenkohl-Gemüse mit Speck	Paniertes Schollenfilet Remouladensauce Kartoffelsalat	Hähnchen Pommes frites
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	3,5,a,a1,g,i,l	3,a,a1,c,g	2,3,8,a,a1,a4,c,g	1,4,a,a1,c,d,j	
<b>Mittagessen 2</b>	Senfeier Salzkartoffeln	Schwäbische Linsen Wienerle Saitenwürstle Brötchen	Grießschnitten Schattenmorellen	Gemüsecurry mit Sojastreifen	
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	5,a,a1,c,g,j,l	1,2,3,4,5,8,a,a1,a3,i,j,l	a,a1,c,g		

## 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, 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 = 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, 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.

