

Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 27.10.2025 bis 31.10.2025, Kalenderwoche 44

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	27.10.2025	28.10.2025	29.10.2025	30.10.2025	31.10.2025
Mittagessen 1	Piccata Milanese Spaghetti Tomatensauce	Fleischküchle Paprikasauce Pommes frites	Schweinebraten Bratensauce Kartoffelknödel Bayrisch Kraut	Gebratenes Zanderfilet Safransauce Gemüsenudeln	Hausgemachte Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln und einem Salat (v)
Allergene & Zusatzstoffe	1,2,a,a1,c,g	2,9,a,a1,a4,c,i,j	1,2,3,5,8,a,a1,c,i,j,l	5,a,a1,c,d,g,i,l	a,a1,c,g
Mittagessen 2	Senfeier Salzkartoffeln	Gnocchi überbacken Hokkaido Kürbis- Rigatoni	Gemüsebolognese Vollkornnudeln	Teriyaki Nudel- Gemüsepfanne mit Nüssen	
Allergene & Zusatzstoffe	5,a,a1,c,g,j,l	2,a,a1,a3,c,f,g,j	a,a1	1,a,a1,a3,f,h,h1	

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, 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), 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, 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.

