



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 03.11.2025 bis 07.11.2025, Kalenderwoche 45

Datum	Montag 03.11.2025	Dienstag 04.11.2025	Mittwoch 05.11.2025	Donnerstag 06.11.2025	Freitag 07.11.2025
Menülinie					
Mittagessen 1	Zürcher Geschnetzeltes v. Pute Rösti-Ecken	Nudeln Schweinerückensteak Sauce Robert Erbsen- Karottengemüse	Hausgemachte Cevapcici mit Ajvar Duvecreis	Paniertes Schollenfilet Remouladensauce Kartoffelsalat	Schlemmertost gemischter Salat
Allergene & Zusatzstoffe	1,2,3,5,a,a1,g,i,j,l	1,2,5,a,a1,c,g,i,j,l	2,a,a1,a4,c	1,4,a,a1,c,d,j	1,2,3,4,5,8,a,a1,g,i,j,l
Mittagessen 2	Pancake Kirschen	Gaisburger Marsch	Kürbisküchle Hollandaise	Chili sin Carne Dip Wedges	
Allergene & Zusatzstoffe	3,a,a1,c,g	a,a1,c,g,i	a,a1,a3,c,f,g,j	3,a,a1,c,g,j	

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, 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, 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.

