



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 10.11.2025 bis 14.11.2025, Kalenderwoche 46

Datum	Montag 10.11.2025	Dienstag 11.11.2025	Mittwoch 12.11.2025	Donnerstag 13.11.2025	Freitag 14.11.2025
Menülinie					
Mittagessen 1	Bifteki Metaxa-Sauce Reis	Nudeln Sauerbraten Apfelrotkraut	Paniertes Schnitzel Bratensauce Pommes frites	Gedünstetes Fischfilet Dillsauce Salzkartoffeln	Schaschlik v. Pute Sauce Wedges
Allergene & Zusatzstoffe	1,c,g	1,2,3,4,5,a,a1,c,i,j,l	1,2,5,a,a1,c,g,i,j,l	5,a,a1,d,g,l	1,2,3,5,9,a,a1,i,j,l
Mittagessen 2	Schwäbische Linsen Wienerle Saitenwürstle Brötchen	Glasnudelsalat	Apfelstrudel Vanillesauce	Vollkornnudeln mit Pilzragout (v)	
Allergene & Zusatzstoffe	1,2,3,4,5,8,a,a1,a3,i,j,l	a,a1,c	a,a1,g	3,a,a1,g	

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenthaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, 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 = Schwefeldioxyde 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 glutenthaltiges 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.

