Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 16.11.2026 bis 20.11.2026, Kalenderwoche 47

Datum / Menülinie	Montag 16.11.2026	Dienstag 17.11.2026	Mittwoch 18.11.2026	Donnerstag 19.11.2026	Freitag 20.11.2026
Mittagessen 1	Szegediner Gulasch Kartoffelpüree	Ente Bratensauce Semmelknödel Apfelrotkraut	Gefüllte Paprika Tomatensauce Reis	Forelle Mandelbutter Petersilienkartoffeln	Hähnchen Pommes frites
Allergene & Zusatzstoffe	1,a,a1,a3,g	1,2,3,5,a,a1,c,g,i,j,l	1,2,5,a,a1,a4,c,i,j,l	a,a1,d,g,h,h1	
Mittagessen 2	Paella	Hausgemachte Apfelküchle Vanillesauce	Tortellini mit einer Spinat-und Riccotafüllung Pesto	Vollkornnudeln Linsenbolognese	
Allergene & Zusatzstoffe	2,3,b,d,g,n	a,a1,c,g	a,a1,c,g	1,5,a,a1,c,l	

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische 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, n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

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.