



**Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 15.12.2025 bis 19.12.2025, Kalenderwoche 51**

Datum Menülinie	Montag <b>15.12.2025</b>	Dienstag <b>16.12.2025</b>	Mittwoch <b>17.12.2025</b>	Donnerstag <b>18.12.2025</b>	Freitag <b>19.12.2025</b>
<b>Mittagessen 1</b>	Currygeschnetzeltes (Pute) Reis	Spaghetti Bolognese Gurkensalat	Schweinerückensteak Pfefferrahmsauce Pommes frites	Szegediner Gulasch Kartoffelpüree	Paniertes Schollenfilet Remouladensauce Kartoffelsalat
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	h,h1	1,a,a1,c,g,j	1,2,5,a,a1,g,i,j,l	1,a,a1,a3,g	1,4,a,a1,c,d,j
<hr/>					
<b>Mittagessen 2</b>	Penne Rahmspinat	Nasigoreng	Schwäbische Linsen Saitenwürstle Brötchen	Apfelküchle Vanillesauce	
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	a,a1,c,g	a,a1,f,i	1,2,3,4,5,8,a,a1,a3,i,j,l	3,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, 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, 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.

