



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 28.04.2025 bis 02.05.2025, Kalenderwoche 18

Datum	Montag 28.04.2025	Dienstag 29.04.2025	Mittwoch 30.04.2025	Donnerstag 01.05.2025	Freitag 02.05.2025
<b>Menülinie</b>					
<b>Mittagessen 1</b>	Gyros von der Putenbrust Tzatziki Tomatenreis	Hackbraten Bratensauce Kartoffelpüree Mandelbrokkoli	Cordon Bleu Bratensauce Pommes frites	Kein Essen	Kein Essen
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	g	1,2,5,a,a1,a4,c,g,h,h1,i,j, ,l	1,2,3,5,a,a1,g,i,j,l		
<b>Mittagessen 2</b>	Hirtentasche Bauernsalat	Brathering Bratkartoffeln	Vollkornnudeln Rahmchampignons		
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	1,4,a,a1,c,g	a,a1,n	3,a,a1,g		

## Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a4 = Hafer, c = Eier 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, Schwefeldioxid, Sulphite, Lupinen und Weichtiere.

Spuren von allergenen Stoffen können aufgrund der handwerklichen Herstellung und Kreuzkontamination (Arbeitsflächen, Schneidmesser 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.

