



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 29.06.2026 bis 03.07.2026, Kalenderwoche 27

Datum	Montag 29.06.2026	Dienstag 30.06.2026	Mittwoch 01.07.2026	Donnerstag 02.07.2026	Freitag 03.07.2026
Menülinie					
Mittagessen 1	Bratwurst grob Bratensauce Kartoffelpüree Erbsengemüse	Paniertes Schnitzel Bratensauce Pommes frites	Hausgemachte Cevapcici mit Ajvar Duvecreis	Fischfilet in Weinteig Nudeln Tomatensauce	Paniertes Hähnchen Dip Wedges
Allergene & Zusatzstoffe	1,2,3,5,8,a,a1,g,i,j,l	1,2,5,a,a1,c,g,i,j,l	2,a,a1,a4,c	a,a1,c,d	a,a1,c,g
Mittagessen 2	Buchteln Vanillesauce	Balkan Toast	Fischeintopf Vollkornbrötchen	Teriyaki Gemüsepfanne mit Nüssen Reis	
Allergene & Zusatzstoffe	a,a1,c,g	1,2,3,8,a,a1,g	a,a1,a3,d,g,i	1,a,a1,a3,f,h,h1	

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 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), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, 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 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.

