Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 01.09.2025 bis 05.09.2025, Kalenderwoche 36

Datum / Menülinie	Montag 01.09.2025	Dienstag 02.09.2025	Mittwoch 03.09.2025	Donnerstag 04.09.2025	Freitag 05.09.2025
Mittagessen 1	Coq au vin (Huhn in Rotwein) Bratkartoffeln	Fleischküchle Nudeln Bratensauce Prinzessbohnen	Schwäbische Linsen Wienerle Saitenwürstle Spätzle	Gebratenes Zanderfilet Safransauce Gemüsenudeln	Schaschlik v. Pute Zigeunersauce Pommes frites
Allergene & Zusatzstoffe	1,2,3,5,8,a,a1,i,j,l	1,2,5,a,a1,a4,c,g,i,j,l	1,2,3,4,5,8,a,a1,c,g,i,j,l	5,a,a1,c,d,g,i,l	1,2,3,5,9,a,a1,i,j,l
Mittagessen 2	Holländischer Käsesalat mit Gemüse Brötchen	Vollkornnudeln Rahmchampignons	Chili sin Carne Dip Wedges	Bulgur-Gemüsepfanne Falafelbällchen Dip	
Allergene & Zusatzstoffe	1,4,a,a1,a3,c,g,j	3,a,a1,g	3,a,a1,c,g,j	1,4,6,a,a1,c,g,j	

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, 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, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), 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, 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.