

Speiseplan vom 08.11. bis 11.11.2021

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 08.11.2021	Grünkohleintopf mit Geflügelbockwurstscheiben (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Porree) Dinkelvollkornbrötchen	(l.) i.4. a5.	Joghurt mit Müsli	a1.a4.a3. (g.h1.h2.h 3.)
Dienstag 09.11.2021	Rindfleischgeschnetzeltes „Stroganoff“ (Gewürzgurke, Zwiebeln, Sellerie) Spätzle und Hausgemachter Krautsalat (saure Sahne)	(a1.j.) i. a1.c. g.	Karamell Pudding	g. (a1.c.f.h1. h2.h3.2.)
Mittwoch 10.11.2021	Backkäse (Hirtenkäse) Kartoffelpüree Endiviensalat mit Kräuter- Senf-Dressing (Essig und Öl)	g.a1.(h1.h 2.h3.f.) g.(l.)	Obstkorb	(1.)
Donnerstag 11.11.2021	Seelachsgrillfilet „Natur“ Kürbis Risotto (Hokkaidokürbis und vollkornreis)	d.4.	Westfälische Quarkspeise (Magerquark, Kirschen, Pumpernickel und Schokolade)	g.a2.(h1.h 2.h3.f.)

Zusatzstoffe:

1 = gewachst bei Obst, besonders Äpfel und Zitrusfrüchte,

2 = färbende Lebensmittel (Farbstoffe= Kurkuma, Paprikaextrakt, Tropenfruchtextrakt)

3= Nitrit Pökelsalz, 4 = Konservierungsstoffe, 5 = Süßungsmittel

Allergene:

a = Gluten haltiges Getreide – sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4Hafer, a5 Dinkel), b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse,

e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, f = Sojabohnen und draus hergestellte Erzeugnisse,

g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose) h = Schalenfrüchte (h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pekan Nüsse, h6 Pistazien, h7 Makadamia Nüsse, h8 Queensland Nüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse, i = Sellerie und draus hergestellte Erzeugnisse, j = Senf und draus hergestellte Erzeugnisse,

k = Sesamsamen und draus hergestellte Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

() Kann Spuren des Allergens enthalten.

Da in unserem Betrieb auch Produkte mit allergenen Zutaten verarbeitet werden, kann eine unbeabsichtigte Kontamination mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.