

**Speiseplan vom 15.11. bis 18.11.2021**

<b>Datum</b>	<b>Tagesmenü</b>	<b>Zusatzst. Allergene</b>	<b>Dessert</b>	<b>Zusatzst. Allergene</b>
Montag 15.11.2021	Knusperlachs Kleine Kräuterkartoffeln Eisbergsalat mit saure Sahne Dressing	<b>d.a1.c.(g.)</b>  <b>(l.)</b>  <b>g.</b>	Quark mit Banane	<b>g.</b>
Dienstag 16.11.2021	Vegetarische Linsensuppe (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Porree) Dinkelvollkornbrötchen	<b>(l.) i.</b>  <b>a5.</b>	Schokopudding	<b>g.</b> <b>(a1.c.f.h1. h2.h3.)</b>
Mittwoch 17.11.2021	Unpaniertes Hähnchenschnitzel Bulgur (Weizen) mit Tomaten und Paprika Gurkensalat (Essig u. Öl)	<b>a1.</b>	Frischkäsecreme mit Himbeertopping	<b>g.</b>
Donnerstag 18.11.2021	Reibekuchen mit hausgemachtem Apfelkompott	<b>a1.c.</b>	Obstkorb	<b>(1.)</b>

**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.**