

Speiseplan vom 19.04. bis 22.04.2021

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 19.04.2021	Gebackener Schafskäse Kartoffelpüree Gemischter Blattsalat mit Essig - Öl – Senf - Dressing	a1.c.g. (l.) j.	Joghurt mit Kirschen	g.
Dienstag 20.04.2021	Blumenkohlcremesuppe und ein Dinkelvollkornbrötchen	g.(l.) a5.	Milchreis mit Zimt und Zucker	g.
Mittwoch 21.04.2021	Lachsgrillfilet Kartoffelgratin Gurkensalat mit Essig und Öl Dressing	d. g.(l.)	Obstkorb	(1.)
Donnerstag 22.04.2021	Putensteak „Natur“ Chinesische Bratnudelpfanne (Vollkornnudeln, Pilze, Weißkohl, Möhren, Sojasoßen – Soße) Asiasoße	a1.f. f.i.j.	Karamellpudding	g. (a1.c.f.h1. h2.h3.)

Zusatzstoffe:

1 = gewachst bei Obst, besonders Äpfel und Zitrusfrüchte,

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

3= Nitritpökelsalz, 4 = Konservierungsstoffe, 5 = Süßungsmittel

Allergene:

a = glutenhaltiges 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 Pekannüsse,h6 Pistazien, h7 Makadamianüsse, h8 Queenslandnüsse) 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 kennzeichnungs-pflichtigen Allergenen nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.