

Speiseplan vom 17.05. bis 20.05.2021

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 17.05.2021	Pfannkuchen mit Blattspinat und Hirtenkäse gefüllt Cocktailtomaten	a1.c.g.(h.)	Joghurt mit Müsli	g.a4.a1. (h1.h2.h3.)
Dienstag 18.05.2021	Kabeljau in Senfsoße Kartoffeln Griechischer Bauernsalat (Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Hirtenkäse, Essig und Öl Dressing)	d.g.i.j. (l.) g.	Karamellpudding	g. (a1.c.f.h1. h2.h3.)
Mittwoch 19.05.2021	Tomatensuppe mit Vollkornreis und Falaffel Bällchen Dinkelvollkornbrötchen	a1. a1.	Obstkorb	(1.)
Donnerstag 20.05.2021	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignon und Lauchzwiebeln Vollkornnudeln Eisbergsalat mit Joghurtdressing	g. (c.f.i.j.) a1.(c.i.) g.	Quark Küsschen (Magerquark, Schaumküsse und Pfirsich)	g.a1.c.f.g. (h1.h2.)

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.