

Speiseplan vom 04.09. bis 07.09.2023

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 04.09.2023	Geflügel Currywurst Vollkornnudeln und Chinakohl – Paprika Salat mit Essig und Öl Dressing	i.j.(f.a1.) a1.(c.f.)	Obstkorb	(1.)
Dienstag 05.09.2023	Gemüsenuggets (Blumenkohl, Möhren, Erbsen und Käse) Kartoffel – Erbsen - Püree	a1.c.g. (i.j.) g. (l.)	Westfälische Quarkspeise (Quark, Kirschen und Pumpernickel)	g.a2.
Mittwoch 06-09.2023	Seelachswürfel in Dill Rahm Vollkornreis Tomatensalat in Essig und Öl Dressing mit Kräutern	d.g.	Rote Grütze mit einer süßen Grießnocke	a1.c.(g.)
Donnerstag 07.09.2023	Allgäuer Kartoffelsuppe (Kartoffeln, Möhren, Porree, Schmelzkäse) Dinkelvollkornbrötchen	(l.) g.4.2. a5.	Mandelpudding	g. (.h1. h2.h3.c.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.