

Speiseplan vom 25.09. bis 28.09.2023

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 25.09.2023	Möhren – Ingwer – Suppe (Möhren, Kartoffeln, Porree und Ingwer) Vollkornbrot	(l.) a5.a1.	Pfannkuchen mit Kirschen	a1.c.g.
Dienstag 26.09.2023	Bechamelkartoffeln (Kartoffeln, Milch, Sahne, Putenkochschinken, Petersilie) Seelachs Menieur (Mehl, Zitrone, Petersilie) Bohnensalat (aus TK Bohnen)mit Essig und Öl	g.(l.)3.4. a1.c.	Obstkorb	(l.)
Mittwoch 27.09.2023	Spinat Rührei Kartoffeln	g. (l.)	Frischkäsecreme mit Pfirsich Topping	g.
Donnerstag 28.09.2023	Vegetarische Gemüselasagne (Zucchini, Tomaten, Erbsen und Mais) Bunte Blattsalate mit saure Sahne Dressing	a1.g. (c.f.) g.	EIS	g.c. (h1.h2.f.c.)

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.