

Speiseplan vom 23.08.-26.08.2021

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 23.08.	Vollkornnudeln mit Rindfleisch Gehacktesoße Blattsalat mit einem Essig-Öl-Kräuter- Dressing	a1.(c.f.) (a1.i.j.)	Joghurt	g.
Dienstag 24.08.	gebackene Kartoffeltortilla Spinat	g.c.(l.)	Schokopudding	g. (a1.c.f.h1. h2.h3.)
Mittwoch 25.08.	Dorschfilet paniert Bratkartoffeln Remoulade (eigene Herstellung) Cocktailtomaten	c.d.(c.i.j.) (l.) g.4.	Obstkorb	(1.)
Donnerstag 26.08.	Gemüsesuppe (Blumenkohl, Möhren, Brechbohnen) Grießklößchen Vollkornbrötchen	(l.) a1.c.(i.) a1.	Milchreis mit Zucker/ Zimt	g.

Zusatzstoffe:

1 = gewachst bei Obst, besonders Äpfel und Zitrusfrüchte

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

3=Nitritpökelsalz, 4=Konservierungsstoffe

Allergene:

a = glutenhaltiges Getreide – sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, 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 daraus 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.