

Speiseplan vom 14.08. bis 17.08.2023

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 14.08.2023	Gemüseintopf (grüne Bohnen, Möhren Porree, Kohlrabi, Kartoffeln) Dinkelvollkornbrötchen	(l.) a5.	Quark mit Pflirsichwürfeln	g.
Dienstag 15.08.2023	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (Rindfleischstreifen, Zwiebeln, Erbsen und Gewürzgerken) Kartoffeln Rote Bete – Apfel - Salat	i.j. (l.)	Obstkorb	(1.)
Mittwoch 16.08.2023	Vegetarische Maultaschen (Spinat) mit Tomatensoße und Käse überbacken Eisbergsalat mit Jogurt Dressing	a1.c.i.j.c. g. g.	Vanillepudding	g. (h1.h2.h3. c.f.)
Donnerstag 17.08.2023	Fischfrikassee italienische Art (Seelachs und Lachswürfel, Tomaten, Erbsen und Möhren) Vollkornreis und Möhren Sticks	d.g.	Grüne Grütze (Apfelwürfel, Weintrauben und Kiwi Würfel)	

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.