

**Speiseplan vom 10.05. bis 13.05.2021**

<b>Datum</b>	<b>Tagesmenü</b>	<b>Zusatzst. Allergene</b>	<b>Dessert</b>	<b>Zusatzst. Allergene</b>
Montag 10.05.2021	Paniertes Seelachsfilet Hausgemachte Remoulade Kleine Backkartoffeln Möhren Sticks	<b>d.a1.c.(i.)</b>  <b>g.4.c.i.</b> <b>(l.)</b>	Joghurt	<b>g.</b>
Dienstag 11.05.2021	Möhreneintopf (Kartoffeln, Porree) Dinkelvollkornbrötchen	(l.)  a5.	Obstkorb	<b>(1.)</b>
Mittwoch 12.05.2021	Vegetarisches Schnitzel (Vales) Kartoffelpüree Bunte Blattsalate mit saure Sahne Dressing	<b>a1.c.g.(d.)</b>  <b>g.(l.)</b>  <b>g.</b>	Vanillepudding	<b>g.2.</b> <b>(a1.c.f.h1.</b> <b>h2.h3.)</b>
Donnerstag 13.05.2021	<b>Feiertag</b>  <b>Christi Himmelfahrt</b>			

**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.**