

Speiseplan vom 18.09. bis 21.09.2023

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 18.09.2023	Bulgur mit Basilikum Joghurt Seehecht im Backteig	a1.g. a1.c.g.	Bananenquark	g.
Dienstag 19.09.2023	Kässpätzle (Spätzle, Zwiebeln, Sahne und Käse) Chinakohl Paprika Salat Essig und Öl Kräuter Dressing	a1.c.g. (i.j.f.)	Karamellpudding	g.2. (h1.h2.h3. c.f.)
Mittwoch 20.09.2023	Western Kartoffelpfanne (Kartoffeln, Rindfleischstreifen, Erbsen, grüne Bohnen, Mais und Paprika) Bunte Blattsalate mit Joghurt Dressing	(l.) g.	Obstkorb	(1.)
Donnerstag 21.09.2023	Vegetarischer Stielmus Eintopf (Kartoffeln, Stielmus, Möhren und Porree) Dinkelvollkornbrötchen	(l.) a5.	Milchreis mit Zimt und Zucker	g.

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.