

**Speiseplan vom 26.01.-29.01.26 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!**

<b>Datum</b>	<b>Tagesmenü</b>	<b>Zusatzst. Allergene</b>	<b>Dessert</b>	<b>Zusatzst. Allergene</b>
<b>Montag 26.01.</b>	Gemüsepuffer mit Kräuterquark  Eisbergsalat mit Essig und Öl Kräuterdressing	<b>a1.(c.f.l.) g.</b>	Joghurt mit Müsli	<b>g.a4.a1. (f.)</b>
<b>Dienstag 27.01.</b>	Kartoffelpüree  Geflügelbratwurst  Möhrensticks	<b>g. (l.) (i.j.)</b>	Milchreis mit Zucker/ Zimt	<b>g.</b>
<b>Mittwoch 28.01.</b>	Chili sin Carne (Kartoffeln, Mais, Kidneybohnen, Kichererbsen, Tomaten)  Dinkelbrötchen	<b>(l.g.)  a5.</b>	Obstkorb	<b>(1.)</b>
<b>Donnerstag 29.01.</b>	Vollkornnudeln  Thunfisch- Tomaten- Zucchini- Sauce	<b>a1.(c.f.) d.</b>	Sahnepudding	<b>g. (h1.h2.h3. c.f.)</b>

**Zusatzstoffe:**

1 = gewachst bei Obst, besonders Äpfel und Zitrusfrüchte,

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

3= Nitrit Pökelsalz, 4 = Konservierungsstoffe, 5 = Süßungsmittel, 6 = Aromen

**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 draus

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.**