

Speiseplan vom 23.06. bis 25.06.2025

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 23.06.2025	Kartoffel – Spinat – Tortilla (Kartoffelscheiben, Blattspinat, Eier, Käse) Bunte Blattsalate mit saure Sahne Dressing	c.g.(l.) g.	Obstkorb	(1.)
Dienstag 24.06.2025	Bunter Nudelsalat (Vollkornnudeln, Paprikawürfel, Erbsen, Mais, Eier, Majonäse) Schlemmerfilet (Seelachs) mit Tomatenaufgabe	a1.g.i.j.4.c (f.) d.g.	Quarkkütschen (Quark, Pfirsichwürfel, Schaumkütsse)	g.a1.2.6.
Mittwoch 25.06.2025	Bunter Bohnen Eintopf (weiße und grüne Bohnen, Kidneybohnen, Mais, Kartoffeln, Tomaten) Roggenbrötchen	(l.) a2.	Milchreis mit Zimt und Zucker	g.
Donnerstag 26.06.2025	Hähnchen Knusperfilet (Cornflakes Panade) Bulgur mit Tomaten Gedämpfte Erbsen	a1.c. a1.	Tiramisu mit Erdbeeren (Quark und Mascarpone, Löffelbiskuits, Erdbeeren)	g.a1.c.(f.)

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 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.