

Speiseplan vom 01.03.-04.03.2021

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 01.03.	paniertes Hähnchenschnitzel Vollkornnudeln Broccoli in Rahm	a1.c. a1.c. g.	Joghurt mit Äpfeln	g.
Dienstag 02.03.	Ebly- Gemüse- Auflauf Möhren, Paprika, Mais) Kohlrabi- Rohkost Paniertes Dorschfilet	a1.c.g. d.a1.c.(i.)	Vanillepudding	g.(a1.c.g.f. h1.h2.h3.)
Mittwoch 03.03.	Gemüsesuppe (Möhren, Kartoffeln, Blumenkohl) und Grießklößchen Vollkornbrötchen	(l.) a1.c.(g.) a5.	Obstkorb	(1.)
Donnerstag 04.03.	Rühreischnitte Spinat und einem Kartoffelpüree	c.g. g.(l.)	gelbe Grütze (Aprikose, Pfirsich, Mango)	

Zusatzstoffe:

1 = gewachst bei Obst, besonders Äpfel und Zitrusfrüchte
2= färbende Lebensmittel (Farbstoffe= Kurkuma, Paprikaextrakt, Tropenfruchtextrakt)
3=Nitritpökelsalz, 4=Konservierungsstoffe

Allergene:

a = glutenhaltiges Getreide – sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, 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 daraus 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.