

Speiseplan vom 07.07. bis 10.07.2025

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 07.07.2025	Linsensuppe (Kartoffeln, Möhren, Porree, Sellerie) Dinkelvollkorn Brötchen	(l.) a5.	Quark mit Erdbeeren	g.
Dienstag 08.07.2025	Fischcurry (Seelachs und Lachswürfel, Broccoli, Paprika, Kokosmilch, Milch) Vollkornreis Gurkensalat (Essig und Öl)	g.)	Karamell Pudding	g.a1.2. (h1.h2.h3. c.f.)
Mittwoch 09.07.2025	Gemüse Lasagne (Tomaten, Möhren, Zucchini) Eisbergsalat mit saure Sahne Dressing	g.(i.j.f.) g.	Obstkorb	(1.)
Donnerstag 10.07.2025	Hot Dog (Brötchen, Geflügelbockwurst, Hausgemachte Soße, Röstzwiebeln, Gewürzgurken- Scheiben) Kartoffelspalten	2.3. g.4. i.j. (l.)	EIS	g.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.