

**Speiseplan vom 19.01.-22.01.26 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</b> <b>19.01.</b>	Hühnerfrikassee (Hähnchenfleisch, Erbsen, Möhren)  Vollkornreis Gurkensticks	g.	Pfirsichquark	g.
<b>Dienstag</b> <b>20.01.</b>	Kartoffeltortilla (Kartoffeln, Ei)  Rahmspinat	c.(l.)  (g.)	Obstkorb	(l.)
<b>Mittwoch</b> <b>21.01.</b>	Seelachfilet in Zitronensoße  Kräuterkartoffeln  Gurkensalat mit einem Essig-Öl- Dressing	d.g.j.  (l.)	Karamellpudding	g. (h1.h2.h3. c.f.)
<b>Donnerstag</b> <b>22.01.</b>	Weißkohleintopf veg. (Weißkohl, Kartoffel, Zwiebel, Möhren)  Laugenstange	(l.)  a1.	Götterspeise mit Vanillesoße	g.(h1.h2.h 3.f.c.)

**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, 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 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.**