



SPEISEPLAN

4. - 7. Oktober 2022 KW 40

DIENSTAG 	Flammkuchen mit Putenschinken und Lauch	Bio Rucola Quinoa Mais Salat Senfdressing	Bio Obst
	A3 G 5	J	
MITTWOCH 	Bio Rinder- Hafer -Hackbraten Pilzrahmsoße	Bio Kartoffelpüree	Birnenkompott
	A3 C G J A6	A3 C G	3
DONNERSTAG 	Bio Schmetterlingsnudeln Spinat Basilikum Pesto	Bio Rohkost	Bio Frucht Joghurt
	A3 G		G
FREITAG 	Bio Tomaten – Karotten Suppe	Couscous	Vanille Pudding mit Schokostreusel und Amaranth
	I	A2	G

Änderungen vorbehalten



Übersicht Kennzeichnungspflichtige Allergene

- A **Glutenhaltiges Getreide**
- B **Krebstiere**
- C **Eier**
- D **Fische**
- E **Erdnüsse**
- F **Sojabohnen**
- G **Milch**
- H **Schalenfrüchte**
- I **Sellerie**
- J **Senf**
- K **Sesamsamen**
- L **Schwefeldioxid und Sulfit**
- M **Lupinen**
- N **Weichtiere**

Zusatzstoffe:

A1 Weizen A2 Hartweizen A3 Weizenmehl A4 Roggen A5 Gerste A6 Hafer A7 Grünkern A8 Dinkel A9 Kammut

Garnelen, Hummer, Krabben, Langusten, Shrimps, Scampi, Fluss –und Taschenkrebse, Seespinnen

Eier von Hühnern, Gans, Pute, Ente, Wachtel, Taube, Strauß

Alle Sorten von Fisch

z.B. Erdnussöl,

Milch von Kühen, Ziege, Schaf, Büffel, Pferd

H1Mandeln H2 Hasel- H3 Wal- und H4 Cashewnüsse H5 Pecannüsse H6 Paranüsse H7 Pistazien H8 Macadamia- oder Queenslandnüsse

Knollen- Bleich- und Staudensellerie

Alle Senfsorten: weiße, braune und schwarze Senfsaaten

Alle Sesamsorten: gelb, schwarz

Deklarationspflichtig ab einer Menge von mehr als 10 mg /kg oder 10 mg / l

Schnecken, alle Muscheln, Tintenfische

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 Nitritpökelsalz

6 geschwefelt 7 geschwärzt (Oliven) 8 mit Phosphat 9 gewachst 10 mit Süßungsmitteln 11 chininhaltig

12 coffeinhaltig 13 enthält eine Phenylalinquelle



DE-ÖKO 006