








SPEISEPLAN

11 - 15. September 2023 KW 37

MONTAG 	Gnocchi Bio Rote Beete Sugo	Bio Karotten-Mais-Salat Cocktail Dressing	Bio Pfirsich
	A3 C G	C	
DIENSTAG 	Bio Kürbis – Ingwer – Orangen Suppe	Vollkornbrot	Kaiserschmarrn Bio Apfelmus
	I	A3 A4 A8	A3 G C
MITTWOCH 	Fischstäbchen Bio Remoulade	Bio Kartoffelpüree Brokkoli	Bio Erdbeeren Shake
	A3 C G D	G	G 3
DONNERSTAG 	Bio Rinderklöße Steinpilz-Champignon-Soße	Bio Risibisi	Bio Apfel
	A3 C G J		
FREITAG 	Bio Schmetterlingsnudeln Tomaten - Basilikum Sugo	Bio Gemischter Salat Sonnenblumenkerne Himbeerdressing	Bio Joghurt mit Früchten
	A3 I G		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 Sulfid**
- M **Lupinen**
- N **Weichtiere**

Zusatzstoffe:

- A1 Weizen A2 Hartweizen A3 Weizenmehl A4 Roggen A5 Gerste A6 Hafer A7 Grünkern A8 Dinkel A9 Kamut
- 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 koffeinhaltig 13 enthält eine Phenylalinquelle

