

Speiseplan vom 06.03. bis 09.03.2023

<i>Datum</i>	<i>Tagesmenü</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>	<i>Dessert</i>	<i>Zusatzst. Allergene</i>
Montag 06.03.2023	Cannelloni mit Käse und Tomatensoße überbacken (mit Tomate und Frischkäse gefüllte Nudeln) Gurkens Sticks	a1.g.	Quark mit Pfirsich	g.
Dienstag 07.03.2023	Lachswürfel in Kräutersoße Petersilienkartoffeln Chinakohl – Paprika – Salat (Essig und Öl, italienische Kräuter)	d.g. (l.)	Kirschgrütze mit Vanillecreme	g.(h1.h2.h 3.c.f.)
Mittwoch 08.03.2023	Vegetarische Kichererbsen Suppe (Kartoffeln, Möhren, Porree und Tomaten) Vollkornbrot	(l.) a1, a5.	Obstkorb	(1.)
Donnerstag 09.03.2023	Piccata Milanese (Hähnchenschnitzel in Parmesan Panade) Vollkornnudeln Käse - Kräutersoße	a1.c.g. a1.(c.f.) g.i.j.4.	Schokopudding	g. (1.h2.h3.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

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.