



SPEISEPLAN KW 29 19.07. -23.07.2021		
Tag	Menü	Allergene
Montag	Chili sin Carne mit Weißbrot Joghurt	Chili sin Carne Weißbrot - a1 Joghurt - 13, g
Dienstag	Cevapcici mit Reis und hausgemachtem Tsatsiki Salat	Cevapcici - a1, c Reis Tsatsiki - 13, g Salatdressing - 13, g
Mittwoch	Pasta mit Gemüsebolognese & Käse Pudding	Pasta - a1 Gemüsebolognese Käse - 13, g Pudding -. 13, g
Donnerst ag	Fleischpflanzerl mit Kartoffelpüree und Rahmsauce Gemüse- & Obstkiste	Fleischpflanzerl - a1, c Kartoffelpüree - 13, g Rahmsauce - 13, g Gemüse- & Obstkiste
Freitag	Pizza mit Geflügelsalami Salat	Pizza Geflügelsalami - a1, c, 13, g Salatdressing 13, g

Liebe Kunden,
 trotz sehr sorgfältiger Arbeitsweise in unserem Betrieb ist es uns aus technischen und organisatorischen Gründen nicht zu 100% möglich, eine Spurenübertragung von Allergenen vollständig auszuschließen.
 Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Bei den Küchenzwerger arbeiten qualifizierte Fachzwerger daran, für die Kinder die besten Lebensmittel aus der Region einzukaufen. Falls doch einmal Zusatzstoffe in einem Lebensmittel enthalten sein sollten, sind diese mit folgenden Zahlen gekennzeichnet.

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmitteln
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmitteln
10. enthält eine Phenylalaninquelle
11. mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
12. mit Zuckeraustauschstoffen
13. mit Milcheiweiß

Die Allergen-Kennzeichnung

Seit November 2005 müssen Allergene auf Produktverpackungen deklariert werden. Da wir fast ausschließlich unverpackte Speisen liefern und natürlicherweise fast alle unsere Speisen mindestens einen Allergenen Stoff beinhalten, finden Sie eine Kennzeichnung auf unseren Speiseplänen:

- a glutenhaltiges Getreide
- a-1 **Weizen** (wie Dinkel und Khorasan-Weizen),
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- a-2 **Roggen**, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- a-3 **Gerste**, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- a-4 **Hafer**, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch (einschließlich Laktose)
- h Schalenfrüchte

h-1 **Mandeln** - sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

h-2 **Haselnüsse** - sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

h-3 **Walnüsse** - sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

h-4 **Cashewkerne** - sowie daraus gewonnene

Erzeugnisseh-5 **Pecannüsse** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

h-6 **Paranüsse** - sowie daraus gewonnene

Erzeugnisseh-7 **Pistazien** - sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

h-8 **Macadamia- oder Queenslandnüsse** - sowie daraus gewonneneErzeugnisse

- i Sellerie
- j Senf
- k Sesam
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupinen
- n Weichtiere