



SPEISEPLAN

KW 41

11.10. – 15.10.2021

Tag	Menü	Allergene
Montag	Möhren-Kartoffel-Eintopf mit Bockwurstchen Zitronenjoghurt	Möhren-Kartoffel-Eintopf Bockwurstchen (Geflügel) Zitronenjoghurt – 13, g
Dienstag	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat und hausgemachtem Tomatendip Obst	Hähnchenschnitzel – a1, c Kartoffelsalat Tomatendip Obst
Mittwoch	Pasta mit Tomatenragout und Käse Dessert	Pasta– a1, 13, g, c Tomatenragout – 13, g Käse – 13, g Dessert – a1, c, g, 13, 11, 12
Donnerstag	Klare Gemüsebrühe Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Klare Gemüsebrühe Kaiserschmarrn – a1, c, g, 13 Apfelmus
Freitag	Fischfilet mit Kartoffelpüree und Dill-Senf-Sauce Gurkensalat	Fischfilet – a1, c, f Kartoffelpüree – 13, g Dill-Senf-Sauce – j, 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 Küchenzwergen arbeiten qualifizierte Fachzwerge 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