



## SPEISEPLAN

KW 42

18.10. – 22.10.2021

Tag	Menü	Allergene
<b>Montag</b>	<p style="text-align: center;">Mini-Gemüsemaultaschen in Brühe mit Bauernbrot aus der Region</p> <p style="text-align: center;">Früchtequark</p>	<p style="text-align: center;">Mini-Gemüsemaultaschen – a1, c Brühe (Gemüse) Bauernbrot – a1</p> <p style="text-align: center;">Früchtequark – 13, g</p>
<b>Dienstag</b>	<p style="text-align: center;">Chicken Nuggets mit Kartoffelpüree und hausgemachtersüß-sauer-Sauce</p> <p style="text-align: center;">Obst</p>	<p style="text-align: center;">Chicken Nuggets – a1, c Kartoffelpüree – 13, g Süß-sauer-Sauce</p> <p style="text-align: center;">Obst</p>
<b>Mittwoch</b>	<p style="text-align: center;">Vollkorn-Nudeln mit Basilikum-Tomaten-Sauce und Käse</p> <p style="text-align: center;">Eisbergsalat</p>	<p style="text-align: center;">Vollkorn-Nudeln – a1 Basilikum-Tomaten-Sauce – 13, g Käse – 13, g</p> <p style="text-align: center;">Salatdressing – 13, g</p>
<b>Donnerstag</b>	<p style="text-align: center;">Paprika-Geflügel-Gulasch mit Eierknöpfle</p> <p style="text-align: center;">Dessert</p>	<p style="text-align: center;">Rahmgulasch – 13, g Paprika Eierknöpfle – a1, c</p> <p style="text-align: center;">Dessert – 13, g, a1, c, 9, 11, 12</p>
<b>Freitag</b>	<p style="text-align: center;">Omelett mit Rahmspinat und Butterkartoffeln aus der Region</p> <p style="text-align: center;">Karottensalat</p>	<p style="text-align: center;">Omelett – c, g, 13 Rahmspinat – 13, g Butterkartoffeln</p> <p style="text-align: center;">Salatdressing</p>

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 Küchenzwerge 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 Allergenischen 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