

Speiseplan

21.08. bis 27.08.2023

Mo		Gemüsevorsuppe mit Klößchen, Eierkuchen(A1,C,G) u. Apfelmus
Di		Kartoffelbrei(L), Rotwurst(8) u. Sauerkraut
Mi		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein(A1,G), Kartoffeln und Möhrensalat
Do		Kartoffelsalat(L)(2,3,4) u. Bratfisch(A1)
Fr		Erbsensuppe oder Diätsuppe und Pudding(G)
So		Schweinebraten, Kartoffeln u. Rotkrautsalat in unserer Cafeteria

Zusatz- stoffe

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxydationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker

- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) gewachst
- (8) mit Phosphat

- (9) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- (10) enthält eine Phenylalaninquelle

Hauptallergene

Enthält folgende Allergene

- A glutenhalt. Getreide (Weizen A1; Roggen A2; Gerste A3; Hafer A4; Dinkel A5; Kamut A6; Hybridstämme A7)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse

- F Soja
- G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandel H1; Haselnuss H2; Walnuss H3; Cashew H4; Pecannuss H5; Paranuss H6; Pistazie H7; Macadamianuss H8 und Queenslandnuss H9)

- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l
- M Lupinen
- N Weichtiere

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!