

Speiseplan

09.10. bis 15.10.2023

Mo	Hühnerfrikassee(A1,I) mit Reis o. Kartoffeln u. Rote Bete(9)
Di	Gemüsenukeln(A1)(8) und Käsesoße(A1,G)
Mi	Bratklöpschen(A1,C), Kartoffeln u. Bayrisch Kraut(A1)
Do	Kartoffelbrei(G,L), Rührei(C) und Eisbergsalat
Fr	Linsensuppe(I) mit Fleischeinlage o. Diätsuppe(I) und Pudding(G)
So	Schweinegeschnetzeltes(A1,G), Blumenkohlsalat u. Kartoffeln (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!