

Speiseplan

30.10. bis 05.11.2023

Mo	Kartoffelsuppe(I) und Dessertcreme (G)
Di	Reformationstag
Mi	Rinderbraten, Kartoffeln u. Rotkohlgemüse(A1)
Do	Buntes Gemüse(A1,G) mit Ei(C) und Kartoffeln
Fr	Erbsensuppe(I) mit Fleischeinlage(8) o. Diätsuppe und Dessert(G)
So	Gulasch(A1), Bohnensalat u. Kartoffeln (in unserer Cafeteria)

**Zusatz-
stoffe**

- | | | |
|------------------------------|------------------|--|
| (1) mit Farbstoff | (5) geschwefelt | (9) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln |
| (2) mit Konservierungsstoff | (6) geschwärzt | (10) enthält eine Phenylalaninquelle |
| (3) mit Antioxydationsmittel | (7) gewachst | |
| (4) mit Geschmacksverstärker | (8) mit Phosphat | |

Hauptallergene

Enthält folgende Allergene

- | | | |
|--|--|---|
| <p>A glutenhalt. Getreide (Weizen A1; Roggen A2; Gerste A3; Hafer A4; Dinkel A5; Kamut A6; Hybridstämme A7)</p> <p>B Krebstiere</p> <p>C Eier</p> <p>D Fisch</p> <p>E Erdnüsse</p> | <p>F Soja</p> <p>G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)</p> <p>H Schalenfrüchte (Mandel H1; Haselnuss H2; Walnuss H3; Cashew H4; Pecannuss H5; Paranuss H6; Pistazie H7; Macadamianuss H8 und Queenslandnuss H9)</p> | <p>I Sellerie</p> <p>J Senf</p> <p>K Sesamsamen</p> <p>L Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l</p> <p>M Lupinen</p> <p>N Weichtiere</p> |
|--|--|---|

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!