

Speiseplan

5.10. bis 11.10.26

Mo		Vorsuppe, Reisbrei^(G) und Apfelmus
Di		Kartoffeln und Hackfleischsoße^(A1) , Salat
Mi		Nudeln^(A1) und vegetarische Tomatensoße^(A1)⁽⁹⁾
Do		Kartoffelsalat^(G,I,J) und Schnitzel^(A1,C)
Fr		Kartoffelsuppe mit Fleischeinlage⁽⁸⁾ und Schokoladenpudding mit Vanillesoße^(G)
So		Gulasch^(A1), Buttergemüse^(A1,G) und 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

Änderungen vorbehalten.

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!