



Die Verlässliche
Bildung · Erziehung · Betreuung

Allergene und Zusatzstoffe



13.05-17.05.24		Gericht	Zusatzstoffe (Nummern)	Eier	Getreide (Gluten)	Erdnüsse	Milch	Sellerie	Lupinen	Krebstiere	Fische	Schalenfrüchte	Senf	Weichtiere	Schwefel und Sulfite	Sesam	Soja	Vegan	Vegetarisch			
Montag	Speise 1	Vollkornspaghetti	4		A2															X		
	Speise 2	Tomatensauce	4																		X	
	Beilage	Parmesankäse	4,9				X														X	
	Salat	Rohkost	4,7,12																X		X	
Dienstag	Speise 1	Pfannekuchen	4,9	X	A4		X														X	
	Speise 2	Apfelmus	4,2,10																			X
	Beilage	Marmelade verschieden sortiert	4,2,10																			X
	Salat																					
Mittwoch	Speise 1	Hähnchengulasch	4,7				X															
	Speise 2	Vollkornreis	4,9		X		X															X
	Beilage																					
	Salat	Rohkost	4,7,12																	X		X
Donnerstag	Speise 1	Kartoffelcremesuppe	4,9				X	X														X
	Speise 2																					
	Beilage	Dinkelröstzwiebelbaguette	4,9	X	A4		X															X
	Dessert	Überraschung																				
Freitag	Speise 1	Fischstäbchen	4,9		A2						X											
	Speise 2	Pommes	4																			X
	Beilage																					
	Salat	Rote Beete	10,4																			X

1: Mit Farbstoff
 2: Mit Konservierungsstoffen
 3: Mit Antioxidationsmitteln
 4: Mit Geschmacksverstärker
 9: Mit Milcheiweiß
 10: Mit Süßungsmitteln
 11: Enthält eine Phenylalaninquelle
 12: Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

5: geschwefelt
 6: geschwärzt
 7: gewachst
 8: Mit Phosphat
 13: chininhaltig
 14: koffeinhaltig
 15: Mit Nitritpökelsalz

Alle Kühlketten wurden eingehalten und Dokumentiert
 Rückstellproben wurden zweifach angelegt
Tägliche Änderungen vorbehalten

Ja	Nein
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Schalenfrüchte
 Mandeln B1
 Haselnüsse B2
 Walnüsse B3
 Cashewnüsse B4
 Pekannüsse B5
 Pistazien B6
 Macadam

Glutenha
 Roggen A1 Emmer A6
 Weizen A2 Einkorn A7
 Gerste A3 Kamut A8
 Dinkel A4 Triticale A9
 Grünkern A5