



Die Verlässliche
Bildung · Erziehung · Betreuung

Allergene und Zusatzstoffe



	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	Nudeln Auflauf		X		X												X
	Speise 2	Mit Broccoli																X
	Beilage	Salat Ruffe																X
	Dessert	Dessert																X
Dienstag	Speise 1	Grüne Linsensuppe		X														X
	Speise 2	D. Brot		X														X
	Beilage	Poln. Kost																X
	Dessert	Dessert																X
Mittwoch	Speise 1	Käsepfel Klöse		X														X
	Speise 2	Mit Gemüse																X
	Beilage	Salat Ruffe																X
	Dessert	Dessert																X
Donnerstag	Speise 1	Rinder Gulasch																X
	Speise 2	Mit Basmatireis				X												X
	Beilage	Salat Ruffe																X
	Dessert	Dessert																X
Freitag	Speise 1	Fisch Figuren		X						X								X
	Speise 2	Kartoffelspalten		X														X
	Beilage	Salat Ruffe																X
	Dessert	Dessert																X

1: Mit Farbstoff
 2: Mit Konservierungsstoffen
 3: Mit Antioxidationsmitteln
 4: Mit Geschmacksverstärker
 5: Geschwefelt
 6: Geschwärtzt
 7: Gewachst
 8: Mit Phosphat
 9: Mit Milchweiß
 10: Mit Süßungsmitteln
 11: Enthält eine Phenylalaninquelle
 12: Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Schalenfrüchte: Mandeln B1, Haselnüsse B2, Walnüsse B3, Cashewnüsse B4, Pistazien B5, Macadam

Glutenhaltiges Getreide: A1: Roggen, A2: Weizen, A3: Gerste, A4: Dinkel, A5: Grünkern

Emmer A6, Einkorn A7, Kerner A8, Triticale A9