



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	Nudel mit Tomatensoße		X														X	X	
	Speise 2	Salat Butte																	X	X
	Dessert	Obst																		X
Dienstag	Speise 1	Buchstaben Suppe Brot																	X	X
	Speise 2	Rohkost																	X	X
	Dessert	Obst																		X
Mittwoch	Speise 1	Wraps vegeta																	X	X
	Speise 2	Nisch, Salat Butte																	X	X
	Dessert	Dalgonaesse																		X
Donnerstag	Speise 1	Schitzel mit Hühnerfleisch	X	X																X
	Speise 2	Rohkost																		X
	Dessert	Rohkost, Obst																		X
Freitag	Speise 1	Fischbanger mit Pommes		X																X
	Speise 2	Salat																		X
	Dessert	Obst																		X

- 1:Milch Farbstoff
- 2:Milch Konservierungsstoffe
- 3:Milch Antioxidationsmittel
- 4:Milch Geschmacksverstärker
- 9:Milch Milcheiweiß
- 10:Milch Süßungsmittel
- 11:Enthält eine Pflanzlichenquelle
- 12:Kann bei Übermäßigen Verzehr abführend wirken
- 5:Geschwefelt
- 6:Geschwärtzt
- 7:Gewachst
- 8:Milch Phosphat
- 13:caffeinhaltig
- 14:caffeinhaltig
- 15:Milch Natriumphosphat
- Schalenfrüchte: Mandeln B1, Haselnüsse B2, Walnüsse B3, Cashewnüsse B4, Pekannüsse B5, Pistazien B5, Macadam
- Glutenhaltiges Getreide: A1 Roggen, A2 Weizen, A3 Gerste, A4 Dinkel, A5 Grünkern
- Emmer A6, Einkorn A7, Kamut A8, Triticale A9