



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 03.08.2026 bis 07.08.2026, Kalenderwoche 32

Datum	Montag 03.08.2026	Dienstag 04.08.2026	Mittwoch 05.08.2026	Donnerstag 06.08.2026	Freitag 07.08.2026
Menülinie					
Mittagessen 1	Hähnchenbrustfilet Nudeln Sizilianische Sauce	Schweinerückensteak Pfefferrahmsauce Whiskey Kroketten	Gefüllte Paprika Tomatensauce Reis	Paniertes Schollenfilet Remouladensauce Kartoffelsalat	Currywurst/Oberländer Currysauce Pommes frites
Allergene & Zusatzstoffe	2,6,a,a1,c	1,2,5,a,a1,g,i,j,l	1,2,5,a,a1,a4,c,i,j,l	1,4,a,a1,c,d,j	2,5,i,j
Mittagessen 2	Orientalischer Bulgur Salat Gemüse und Datteln Dip	Rahmchampignons Semmelknödel	Spaghetti Meeresfrüchte Sauce	Tofu Veganes Thaicurry Reis	
Allergene & Zusatzstoffe	1,3,4,a,a1,g	3,a,a1,c,g	3,a,a1,b,c,d,n	3,a,a1,f	

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a4 = Hafer, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l, n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Allergene und Zusatzstoffe

An unserer Essensausgabe können Sie sich zusätzlich zu unseren deklarierten Speiseplänen jederzeit über mögliche Allergene und die verwendeten Zusatzstoffe informieren.

Sie können sich gerne von unserem Küchenpersonal beraten lassen oder selbst die Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen einsehen.

Wir verarbeiten auch glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulphite, Lupinen und Weichtiere.

Spuren von allergenen Stoffen können aufgrund der handwerklichen Herstellung und Kreuzkontamination (Arbeitsflächen, Schneidemesser usw.) auch bei Beachtung aller Sorgfalt nicht vollständig ausgeschlossen werden. Durch definierte Herstellungsabläufe und deren konsequente Anwendung versuchen wir in unserer Herstellung, das Mischen aber möglichst zu vermeiden.

