



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 20.04.2026 bis 24.04.2026, Kalenderwoche 17

Datum	Montag 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.2026	Donnerstag 23.04.2026	Freitag 24.04.2026
<b>Menülinie</b>					
<b>Mittagessen 1</b>	Schweinerückensteak Pfefferrahmsauce Kroketten	Gyros von der Putenbrust Tzatziki Tomatenreis	Fleischküchle Bratensauce Kartoffelpüree Kaisergemüse	Piccata vom Seelachs Spaghetti Tomatensauce	Maultaschen Geschmälzte Zwiebeln Kartoffelsalat
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	1,2,5,a,a1,g,i,j,l	g	1,2,5,a,a1,a4,c,g,i,j,l	1,2,a,a1,c,d,g	1,4,a,a1,c,g,i,j
<b>Mittagessen 2</b>	Gemüsestrudel Kräutersauce Reis	Cesar Salad Brötchen	Dip Chili sin Carne Wedges	Gefüllte Rösti auf Rahmchampignons	
<b>Allergene &amp; Zusatzstoffe</b>	5,a,a1,c,g,i,l	1,2,3,a,a1,a3,c,g,j	g,i	3,a,a1,g	

## Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische 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 = Schwefeldioxyde und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l

### 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, Schneidmesser 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.

