



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 27.04.2026 bis 01.05.2026, Kalenderwoche 18

Datum	Montag 27.04.2026	Dienstag 28.04.2026	Mittwoch 29.04.2026	Donnerstag 30.04.2026	Freitag 01.05.2026
Menülinie					
Mittagessen 1	Schweinerückensteak Bratensauce Bärlauchbutter Herzoginkartoffeln	Nudeln Saltimbocca von der Putenbrust Bratensauce	Rinderbraten Semmelknödel Karottengemüse	Fischfilet im Weinteig Reis Lauch à la crème	Kein Essen
Allergene & Zusatzstoffe	1,2,5,a,a1,g,i,j,l	1,2,3,5,a,a1,c,i,j,l	1,2,5,a,a1,c,g,i,j,l	a,a1,c,d,g	
Mittagessen 2	Rote Beete Falafel auf Bauernsalat	Couscous-Salat	Spargel-Nudeln	Gemüse Eintopf Vollkornbrötchen	
Allergene & Zusatzstoffe	1,4,6,g	a,a1	a,a1,a3,c,f,g,j	a,a1,a3,i	

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, a3 = Gerste, 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 = 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.

