



Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 22.06.2026 bis 26.06.2026, Kalenderwoche 26

Datum	Montag 22.06.2026	Dienstag 23.06.2026	Mittwoch 24.06.2026	Donnerstag 25.06.2026	Freitag 26.06.2026
Menülinie					
Mittagessen 1	Cordon Bleu Bratensauce Pommes frites	Hähnchenbrustfilet Paprikasauce Süßkartoffel	Lammkeule Bratkartoffeln Prinzessbohnen	Fisch Kokosasauce Reis	Maultaschen Geschmälzte Zwiebeln Kartoffelsalat
Allergene & Zusatzstoffe	1,2,3,5,a,a1,g,i,j,l	2,9,i,j	g	3,b,d,n	1,4,a,a1,c,g,i,j
Mittagessen 2	Kichererbsen Gemüse	Tomatensauce Nockerln Brötchen	Mexikanischer Bohrentopf Brötchen	Rösti mit Frischkäsefüllung gemischter Salat	
Allergene & Zusatzstoffe	a,a1	a,a1,c,g	a,a1	1,4,g	

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, 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 = 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, 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.

