



" Alle Speisen aus Bio-Lebensmitteln. Kontrollstelle DE-ÖKO-006. Ausnahmen sind mit # gekennzeichnet"

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	29. Nov	30. Nov	01. Dez	02. Dez	03. Dez
Essen I	Köttbullar EI vom Rind mit Bratensoße SE , Gemüse und Salzkartoffeln	Käsespätzle EI, GL1, MP mit Salat und Röstzwiebeln GL1	Gyros vom Hähnchen mit Reis, Tzatziki SE, SJ und Krautsalat	Gemüses-Lasagne GL1, MP mit stückiger Tomatensoße und Salat	Backfisch GL1, #, FI mit Kartoffeln, Remoulade SJ, SE und Gurkensalat
Essen II	veganes Gericht	veganes Gericht	veganes Gericht		veganes Gericht
	Gemüsebratlinge mit Bratensoße SE , Gemüse und Salzkartoffeln	Spätzle-Gemüsepfanne mit Rahmsoße GL1	Gyros vom Seitan GL1, SJ mit Reis, Tzatziki SE, SJ und Krautsalat		gefüllte Paprika mit CousCous GL1 und Tomatensoße GL1

Änderungen vorbehalten

GL = enthält Glutenhaltiges Getreide : GL1= enthält Weizen, GL2= enthält Roggen, GL3= enthält Gerste, GL4= enthält Hafer, GL5= enthält Dinkel, GL6= enthält Kamut, GL7= enthält Emmer

KT = enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = enthält Milch und Milcherzeugnisse

EI = enthält Eier und Eierzeugnisse

SL = enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse

LU = enthält Lupine sowie Erzeugnisse daraus

FI = enthält Fisch und Fischerzeugnisse

SE = enthält Senf und Senferzeugnisse

WT = enthält Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

EN =enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

SJ = enthält Soja und Sojaerzeugnisse

SW = enthält Schwefeldioxid und Sulfite

² mit Nitritpökelsalz

NÜ = enthält Schalenfrüchte : NÜ1= enthält Mandel, NÜ2=enthält Haselnuss, NÜ3=enthält Walnuss, NÜ4=enthält Cashewnuss, NÜ5=enthält Pecannuss, NÜ6=enthält enthält Paranuss NÜ7=enthält Pistazie, NÜ8=enthält Macadamianuss und NÜ9=enthält Queenslandnuss

"Die Kennzeichnung der 14 Haupt-Allergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung

1169/2011), wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Es gibt außer den 14 Haupt-Allergenen noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können."

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.“