Bio 90–100 % Ein staatliches AHV-Kennzeichen

KINDERWELT HAMBURG

Bio 90–100 % Ein staatliches AHV-Kennzeichen

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

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	09. Nov	10. Nov	11. Nov	12. Nov	13. Nov
Essen I	Hühnerfrikassee MP,SL vom Biolandhuhn mit Erbsen und Möhren, dazu gibt es Spätzle GL1,Ei	vegetarisches Gericht Chili sin Carne GL1 (Paprika, Mais, rote Bohne) dazu Reis und Schmand MP	Geflügel-Wurstgulasch mit regionalem Gemüse der Saison und dazu Bulgur GL1	vegetarisches Gericht Gemüse-Tortelini SJ,GL1 mit Käsesoße MP,SL dazu einen Salat	Fischfrikadellen #,FI,GL1 mit einer Rahmsoße MP,SL dazu Gemüse und Kartoffeln
Essen II	vegetarisches Gericht Paprika-No.Chicken- MP Geschnetzeltes mit Erbsen und Möhren, dazu Spätzle Gl1, Ei		vegetarisches Gericht Vegiwurst-Gulasch SJ,GL1 mit regionalem Gemüse der Saison dazu Bulgur GL1		vegetarisches Gericht Curry-Gemüsepfanne mit Bulgur 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.“