

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

Speiseplan_Plan 5 / KW 36 vom 02.09. - 06.09.19

	Menü 1	Zusatzstoffe	Allergene	Menü 2	Zusatzstoffe	Allergene
Mo	Vegetarische Lasagne		a1,g,i	Gemüsecremesuppe		a1,g,i
	Salatbeilage		g, j	Kartoffelpuffer		a1,c
	Apfelmus	3		Apfelmus	3	
Di	Züricher Hähnchengeschnetzeltes		a1, g	Spaghetti		a1,c
	Röstitaler			Tomatensoße		a1,i
	Salatbeilage		g,j	geriebener Käse		g
				Salatbeilage		g, j
			Früchtejoghurt		g	
Mi	Bratwurst	8	g, i	Brokkoli-Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf		a1,c,g, i
	Currywurst-Soße			Salatbeilage		g, j
	Wedges		a1	Obst		
	Salatbeilage		g, j			
	Obst					
Do	Paniertes Fischfilet (Seelachs)		a1,d	Vegetarische Frühlingsrolle		a1,c,f,i,j
	Salzkartoffeln			Reis		
	Remouladensoße	3	c,g,j	süß-saure Chilisoße		
	Gemügestifte			Gemügestifte		
	Früchtequark		g	Früchtequark		g
Fr	Hähnchenbrust			Gebackener Fetakäse		a1, c,g
	Geflügelrahmsoße		a1, g	Backkartoffeln		
	Gemüsereis		a1, i	Zaziki		g
	Salatbeilage		g,j	Salatbeilage		g,j
	Obst			Obst		

Zusatzstoffe:		Allergene:	
mit Farbstoff	1	enthält Gluten (Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6)	a
mit Konservierungsstoff	2		
mit Antioxidationsmittel	3	enthält Krebstiere	b
mit Geschmacksverstärker	4	enthält Eier	c
geschwefelt	5	enthält Fisch	d
geschwärzt	6	enthält Erdnüsse	e
gewachst	7	enthält Soja	f
mit Phosphat	8	enthält Milch	g
chininhaltig	9	enthält Schalenfrüchte (Mandeln 1, Haseln. 2, Walnüsse 3, Kaschun. 4, Pekann. 5, Paranüsse 6, Pistazien 7, Macadamia 8)	h
coffeinhaltig	10		
mit Süßungsmittel	11		
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	12		
enthält eine Phenylalaninquelle	13	enthält Sellerie	i
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	14	enthält Senf	j
aus Kuhmilchzubereitung	15	enthält Sesam	k
mit kakaohaltiger Fettglasur	16	enthält Schwefeldioxid /Sulfite	l
		enthält Weichtiere	m
		enthält Lupinen	n