

Speiseplan für die Woche vom 19. – 22. November 2018

Mo

Salatbuffet
m,g



Fischstäbchen mit
Gemüsereis und Soße
g,d



Bio -Obst

Di

Salatbuffet
m,g



Rindergulasch mit
Brezenknödel und
Karottengemüse
k,aa



Bio Fruchtjoghurt

Mi



Kein Essen



Do

Salatbuffet
m,g



Karottenkartoffeleintopf mit
Brot
k,a,



Bio Obst

Alle Speisen sind ohne Schweinefleisch und Gelatine.

Wir achten bei der Zubereitung der Speisen auf frische Zutaten aus der Region – nach Möglichkeit aus biologischer Produktion.

Alle Speisen können Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen enthalten





1,2,3 usw. = Verzeichnis der Zusatzstoffe (siehe Legende auf der nächsten Seite)

a,b,c usw. = Verzeichnis der enthaltenen Allergene (siehe Legende auf der nächsten Seite)

Verzeichnis der Zusatzstoffe und enthaltenen Allergene

Angabe an der Ware/Speise
1) „mit Geschmacksverstärker“
2) „mit Farbstoff“
3) „mit Konservierungsstoff“, „konserviert“
4) „mit Nitritpökelsalz“
5) „mit Nitrat“
6) „mit Antioxidationsmittel“
7) „geschwefelt“
8) „geschwärzt“
9) „gewachst“
10) „mit Phosphat“
11) „mit Süßungsmittel(n)“
12) „enthält eine Phenylalaninquelle“

Kennzeichnung der Allergene
a) glutenhaltiges Getreide aa) Weizen und -erzeugnisse ab) Dinkel und -erzeugnisse ac) Roggen und -erzeugnisse ad) Gerste und -erzeugnisse af) Hafer und -erzeugnisse ag) Kamut und -erzeugnisse
b) Krebstiere
c) Ei
d) Fisch
e) Erdnüsse
f) Soja
g) Milch- und Milchprodukte
h) Schalenfrüchte
i) Sesamsamen
k) Sellerie
m) Senf
n) Schwefeldioxid und Sulfite
o) Lupinen
p) Weichtiere

Erklärung der Piktogramme	
	Vegetarisch
	Rindfleisch
	Fisch
	Geflügelfleisch