

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

KW 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	13. Mai	14. Mai	15. Mai	16. Mai	17. Mai
Essen I	Apfel Curry Gemüsecremesuppe <b>SL,MP</b> mit einem Knusperbrötchen <b>GL1,GL3</b>	Rinderfrikadelle <b>GL1,EI</b> mit Bohnen, vegetarischer Bratensoße <b>SL</b> und Kartoffeln	Mac&Cheese <b>GL1,MP,SL</b> (Makkaroni in Käsesoße)	Seelachs# <b>FI</b> in Käse Ei Hülle <b>EI,MP</b> mit Rahm Spinat <b>MP,GL1</b> und Kartoffeln	Chili sin carne <b>SL,GL1,GL5</b> (vegetarisches Chili auf Grünkernbasis, mit Paprika, Tomaten, Mais und Kidneybohnen) Reis
	Apfel Quark <b>MP</b>				
Essen II		Gemüse Käse Frikadelle <b>GL1,GL4,MP</b> mit Bohnen, vegetarischer Bratensoße <b>SL</b> und Kartoffeln		Zwei Eier <b>EI</b> mit Rahm Rpinat <b>MP,GL1</b> und Kartoffeln	

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 Ei und Eierzeugnisse

SL = enthält Sellerie und Sellerierzeugnisse

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

<sup>2</sup> 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.“