

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

KW 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	12. Mai	13. Mai	14. Mai	15. Mai	16. Mai
Essen I	Vegetarisches Kartoffel-Gemüse Gulasch <b>SL</b> mit Creme Fraiche Dip <b>MP</b>	Hähnchen Curry <b>SL,MP</b> mit Erbsen und Reis	Spätzle <b>GL1</b> mit Käsesoße <b>MP,SL</b> (Art Käsespätzle) und Röstzwiebeln <b>GL1</b>	Seelachs-Frikadelle <b>FI,GL1</b> mit Rahm Kohlrabi <b>SL,MP</b> und Kartoffeln	Milchreis <b>MP</b> mit Kirsch Grütze
	Heidelbeer Quark <b>MP</b>				
Essen II		Tofu Curry <b>SJ, MP</b> mit Erbsen und Reis		Gemüse Reis Taler <b>SJ,SL</b> mit Rahm Kohlrabi <b>SL,MP</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.“