

	Menue 1	Menue 2
Montag 14.10.2024 	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Linguine al limone / Bandnudel in Zitronensoße mit Parmesan ^{1,A,AA,C,G,L} gemischter Salat Obstsalat 1017 kcal, 27,8 g Eiweiß, 41,3 g Fett, 127,8 g KH, 10,6 BE	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Gemüseauflauf Gärtnerin ^{A,AA,G} Tomatensoße ^{A,AA} Gurkensalat ^G Obstsalat 525 kcal, 14,8 g Eiweiß, 23,6 g Fett, 60,6 g KH, 5 BE
Dienstag 15.10.2024 	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Hähnchen-Schnitzel "Wiener Art" ^{A,AA,C} Bunter-Kartoffelsalat ^{1,3,4,12,L} Bayrisch Creme ^{12,F,G} Fruchtmark 438 kcal, 7,7 g Eiweiß, 22,1 g Fett, 49,7 g KH, 4,1 BE	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Spinatlasagne ^{1,12,A,AA,G} gemischter Salat Bayrisch Creme ^{12,F,G} Fruchtmark 782 kcal, 19,5 g Eiweiß, 33,7 g Fett, 99,2 g KH, 8,3 BE
Mittwoch 16.10.2024 	Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsoße ^{A,AA,G,O,100} Butterreis ^G Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Schattenmorelle Kompott 541 kcal, 25,5 g Eiweiß, 22,2 g Fett, 56,8 g KH, 4,7 BE	Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Griesbrei ^{A,AA,G} Rote Grütze ^O Schattenmorelle Kompott 428 kcal, 9,2 g Eiweiß, 11,8 g Fett, 67,1 g KH, 5,6 BE
Donnerstag 17.10.2024 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Frikadelle ^{A,AA,C,100} Bratensoße ^{A,AA} Bechamelkartoffeln ^{A,AA,G} Rote Betesalat ^{2,4} Mango -Joghurt ^{12,G} 717 kcal, 24,5 g Eiweiß, 38,6 g Fett, 65,3 g KH, 5,4 BE	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Grillgemüse Saure Sahne ^G Cheddar Käse ^{12,G} Fladenbrot ^{A,AA,G,N} Mango -Joghurt ^{12,G} 629 kcal, 23,3 g Eiweiß, 22,8 g Fett, 78 g KH, 6,5 BE
Freitag 18.10.2024 	Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} Schlemmerfilet Bordelaise ^{A,AA,D} Rieslingsoße ^{A,AA,G,O} Dillkartoffeln ^G Buntes Gurken-Zuccinigemüse Obst der Saison 484 kcal, 23,5 g Eiweiß, 20,6 g Fett, 48,3 g KH, 4 BE	Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} Tofuragout ^{A,AA,F,G,L} Rosmarinkartoffel gemischter Salat Obst der Saison 571 kcal, 22,3 g Eiweiß, 32 g Fett, 46,1 g KH, 3,8 BE
Samstag 19.10.2024 	Kartoffeleintopf mit Kasslerwürfel ^{100,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Schokoladenpudding mit Sahne ^G 431 kcal, 17,2 g Eiweiß, 13,3 g Fett, 58,8 g KH, 4,9 BE	Laucheintopf Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Schokoladenpudding mit Sahne ^G 375 kcal, 10,3 g Eiweiß, 5,1 g Fett, 69,3 g KH, 5,8 BE
Sonntag 20.10.2024 	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Rinderroulade Hausfrauen Art ^{1,A,AA,G,M,O} Petersilienkartoffel ^G grüne Bohnen ^G Walnußeisbecher ^{12,G} 620 kcal, 25,5 g Eiweiß, 28,5 g Fett, 60,1 g KH, 5 BE	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Vegetarisch gebratene Maultaschen ^{A,AA,C,L} Kräuterschaum ^{A,AA,G} gemischter Salat Walnußeisbecher ^{12,G} 690 kcal, 19,9 g Eiweiß, 32,2 g Fett, 77,1 g KH, 6,4 BE

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen im Anhang zum Speiseplan im Aushang

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!



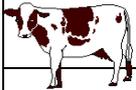
	Menue 1	Menue 2
Montag 21.10.2024 	Steckerübenrahmsuppe ^{A,AA,G} Hackfleischsoße ^{A,AA,L,100} Bunte Nudeln ^{A,AA} gemischter Salat Stracciatella Creme ^{F,G} 648 kcal, 26,1 g Eiweiß, 32,4 g Fett, 61,7 g KH, 5,1 BE	Steckerübenrahmsuppe ^{A,AA,G} Quarkauflauf mit Früchten ^{12,A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} gemischter Salat Stracciatella Creme ^{F,G} 775 kcal, 31,2 g Eiweiß, 38,9 g Fett, 74,1 g KH, 6,2 BE
Dienstag 22.10.2024 	Gemüsebrühe mit Maultaschen ^{A,AA,C,L} gebackener Fleischkäse ¹⁰⁰ Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelgemüse ^{A,AA,G,L} Pfirsichkompott ² 519 kcal, 19,4 g Eiweiß, 26,2 g Fett, 48,6 g KH, 4 BE	Gemüsebrühe mit Maultaschen ^{A,AA,C,L} Gemüselasagne ^{1,12,A,AA,G} Tomatensoße ^{A,AA} Pfirsichkompott ² 445 kcal, 8,7 g Eiweiß, 21,6 g Fett, 53,4 g KH, 4,5 BE
Mittwoch 23.10.2024 	Karottencremesuppe ^{A,AA,G} Putengulasch ^{A,AA} Butterknöpfle ^{A,AA,AE,C,G} gemischter Salat Heidelbeere-Quark ^G 526 kcal, 15,6 g Eiweiß, 26 g Fett, 55,2 g KH, 4,6 BE	Karottencremesuppe ^{A,AA,G} Hirse Käsetaler 1,12 pikante Currysoße ^{12,A,AA,G} gemischter Salat Heidelbeere-Quark ^G 620 kcal, 20,6 g Eiweiß, 29,1 g Fett, 67,4 g KH, 3 BE
Donnerstag 24.10.2024 	Italienische Gemüsesuppe ^{A,AA,C,L} Schweineschnitzel "Wiener Art" ^{A,AA,100} Bratensoße ^{A,AA} Risoleekartoffel Speckbohnen ¹⁰⁰ Apfel Kompott ² 704 kcal, 31,6 g Eiweiß, 21,4 g Fett, 89,7 g KH, 7,5 BE	Italienische Gemüsesuppe ^{A,AA,C,L} Gemüse Maultaschen ^{A,AA,C,L} Schmorzwiebel Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Apfel Kompott ² 545 kcal, 15 g Eiweiß, 12,7 g Fett, 87 g KH, 7,2 BE
Freitag 25.10.2024 	Paprikasuppe ^{A,AA} gebackenes Schollenfilet ^{A,AA,D} Remouladensoße ^{2,4,12,C,G,M} Kartoffelsalat ^{1,3,4,12,L,M} Obst der Saison 589 kcal, 26,4 g Eiweiß, 27,8 g Fett, 54,3 g KH, 4,5 BE	Paprikasuppe ^{A,AA} Tortellini mit Riccotafüllung ^{A,AA,G} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} gemischter Salat Obst der Saison 526 kcal, 15,3 g Eiweiß, 19 g Fett, 71,5 g KH, 6 BE
Samstag 26.10.2024 	Erbseneintopf ^{1,L,100} Speck ^{1,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Erdbeerpudding mit Sahne ^{12,G} 739 kcal, 29,4 g Eiweiß, 27,6 g Fett, 89,1 g KH, 7,4 BE	Kürbiseintopf ^{A,AA} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Erdbeerpudding mit Sahne ^{12,G} 493 kcal, 13,1 g Eiweiß, 8,7 g Fett, 88,2 g KH, 7,3 BE
Sonntag 27.10.2024 	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} Putenrollbraten ^{16,A,AA,F,L,O} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Kaisergemüse ^G Amarenaeisbecher ^{12,G} 626 kcal, 26,5 g Eiweiß, 31,8 g Fett, 56,8 g KH, 4,7 BE	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} gekochte Eier ^C Senfsoße ^{A,AA,G,M} Salzkartoffel gemischter Salat Amarenaeisbecher ^{12,G} 621 kcal, 24,8 g Eiweiß, 31,5 g Fett, 57,9 g KH, 4,8 BE

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen im Anhang zum Speiseplan im Aushang

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

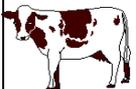


	Menu 1	Menu 2
<p>Montag 28.10.2024</p> 	<p>Spinatcremesuppe ^{A,AA,G} Gyros ^{F,100} Tzatziki G Reisnudel ^{A,AA} gemischter Salat Kirschquark ^{12,G} 869 kcal, 41 g Eiweiß, 50 g Fett, 62,5 g KH, 5,2 BE</p>	<p>Spinatcremesuppe ^{A,AA,G} Rucula-Süßkartoffel Schnitte ^{A,AA,AC} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} gemischter Salat Kirschquark ^{12,G} 777 kcal, 18,7 g Eiweiß, 39,9 g Fett, 81 g KH, 6,8 BE</p>
<p>Dienstag 29.10.2024</p> 	<p>Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} Schweineschnitzel ^{A,AA,100} Frankfurter Grüne Soße ^G Salzkartoffel Schokoladenpudding ^G 775 kcal, 38,4 g Eiweiß, 35,2 g Fett, 73,4 g KH, 6,1 BE</p>	<p>Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} Schupfnudel Gemüse Pfanne ^{A,AA,C} Kräutersoße ^{A,AA,G} Schokoladenpudding ^G 464 kcal, 13,1 g Eiweiß, 17 g Fett, 61,5 g KH, 5,1 BE</p>
<p>Mittwoch 30.10.2024</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Einlage ^L Zitronen-Hähnchen Grillgemüse mit Kartoffeln Ananaskompott 821 kcal, 32 g Eiweiß, 42 g Fett, 69,4 g KH, 5,8 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Einlage ^L Vegetarische Cannelloni ^{A,AA,C,G} Tomatensalsa gemischter Salat Ananaskompott 591 kcal, 23,5 g Eiweiß, 21,9 g Fett, 71,8 g KH, 6 BE</p>
<p>Donnerstag 31.10.2024</p> 	<p>Französische Zwiebelsuppe ^G Schwenksteak ^{F,100} Pilzrahmsauce ^{A,AA,G,O} Rösti-Ecke Endiviensalat Vanille Sahne Pudding ^G 845 kcal, 27,4 g Eiweiß, 54,2 g Fett, 59,8 g KH, 5 BE</p>	<p>Französische Zwiebelsuppe ^G Vegetarische Bratwurst ^{A,AA,C} Salzkartoffel Rahmblumenkohl ^{A,AA,G} Vanille Sahne Pudding ^G 666 kcal, 25,1 g Eiweiß, 36,8 g Fett, 54,7 g KH, 4,6 BE</p>
<p>Freitag 01.11.2024</p> 	<p>Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfel ^L Seelachsfilet in Knusperpanade ^{A,AA,D} Zitronenbuttersoße ^{A,AA,G} Salzkartoffel Gurkensalat ^G Obst der Saison 507 kcal, 21 g Eiweiß, 23,7 g Fett, 50,3 g KH, 4,2 BE</p>	<p>Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfel ^L Blätterteigtasche mit mediterraner Gemüsefüllung ^{A,AA,C,G} gemischter Salat Obst der Saison 450 kcal, 13,2 g Eiweiß, 30,8 g Fett, 28,9 g KH, 2,4 BE</p>
<p>Samstag 02.11.2024</p> 	<p>weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage ^{L,O} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Saison-Joghurt ^{12,G} 431 kcal, 16,2 g Eiweiß, 8,1 g Fett, 70,2 g KH, 5,8 BE</p>	<p>Cremiger Laucheintopf ^{L,G} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Saison-Joghurt ^{12,G} 398 kcal, 13,8 g Eiweiß, 3,5 g Fett, 76,1 g KH, 6,3 BE</p>
<p>Sonntag 03.11.2024</p> 	<p>Kräuterklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Schweineroulade "Jäger Art" ^{3,A,AA,M,O,100} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Bohnen ^G Nusseisbecher ^{12,G,H,HB} 562 kcal, 12,8 g Eiweiß, 25,9 g Fett, 63,4 g KH, 5,3 BE</p>	<p>Kräuterklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüseplatte ^G Soße Hollandaise ^{C,G} Petersilienkartoffel ^G Nusseisbecher ^{12,G,H,HB} 713 kcal, 15,4 g Eiweiß, 39,4 g Fett, 70,2 g KH, 5,8 BE</p>

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen im Anhang zum Speiseplan im Aushang

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

	Menue 1	Menue 2
<p>Montag 04.11.2024</p> 	<p>Maiscremesuppe ^{A,AA,G} Schinkennudel ^{1,3,16,A,AA,C,G,100} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Cappucinopudding ^G 628 kcal, 24,4 g Eiweiß, 26,6 g Fett, 70,9 g KH, 5,9 BE</p>	<p>Maiscremesuppe ^{A,AA,G} Dampfnudel ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Cappucinopudding ^G 675 kcal, 15 g Eiweiß, 29,1 g Fett, 87,5 g KH, 7,3 BE</p> 
<p>Dienstag 05.11.2024</p> 	<p>Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Jägerklößchen ^{1,2,3,A,AA,AD,C,G,100} Bratkartoffeln Erbsen Karottengemüse ^G Pfirsichkompott ² 641 kcal, 22,8 g Eiweiß, 31,4 g Fett, 66,7 g KH, 5,6 BE</p>	<p>Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse-Paella ^L Knoblauch-Dip ^G Tomatensalat Pfirsichkompott 2 513 kcal, 11,5 g Eiweiß, 17,2 g Fett, 74,5 g KH, 6,2 BE</p>
<p>Mittwoch 06.11.2024</p> 	<p>Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Rindfleischstreifen in Paprikasahne ^{A,AA,M,O} Gemüse-Risotto ^{G,L} Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Kirsch-Grütze ^O Vanillesoße ^G 499 kcal, 8,7 g Eiweiß, 21,7 g Fett, 64,9 g KH, 5,4 BE</p>	<p>Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Kartoffelgulasch ^G Gurkensalat ^G Kirsch-Grütze ^O Vanillesoße ^G 483 kcal, 9,7 g Eiweiß, 21,9 g Fett, 58,6 g KH, 4,9 BE</p>
<p>Donnerstag 07.11.2024</p> 	<p>Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Currywurst ^{100,A,AA,F,L,M,O} Kartoffelecken Waldbeerjoghurt ^G 472 kcal, 12,8 g Eiweiß, 13,2 g Fett, 70,7 g KH, 5,9 BE</p>	<p>Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Omelette ^{C,G} Kräuterschaum ^{A,AA,G} Kartoffelpüree ^{13,G,O} gemischter Salat Waldbeerjoghurt G 607 kcal, 24,2 g Eiweiß, 31,5 g Fett, 53,4 g KH, 4,5 BE</p>
<p>Freitag 08.11.2024</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Einlage ^L Rührei ^C Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,AA,G} Obst der Saison 473 kcal, 26,4 g Eiweiß, 24,2 g Fett, 35,1 g KH, 2,9 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Einlage ^L Tagliatelle al Tono / Bandnudeln mit Thunfisch ^{A,AA,C,L} gemischter Salat Obst der Saison 529 kcal, 13,7 g Eiweiß, 19,9 g Fett, 71,4 g KH, 5,9 BE</p> 
<p>Samstag 09.11.2024</p> 	<p>Gemüseintopf mit Fleischklößchen ^{A,AA,C,L,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G 523 kcal, 18,8 g Eiweiß, 14 g Fett, 78,7 g KH, 6,6 BE</p>	<p>Kartoffeleintopf ^{G,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G 460 kcal, 12,5 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 75,2 g KH, 6,3 BE</p>
<p>Sonntag 10.11.2024</p> 	<p>Markklößchen Suppe ^{A,AA,C,L} Entenkeule braune Geflügelsoße ^{A,AA} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Maronencreme ^G 1125 kcal, 42,9 g Eiweiß, 80,4 g Fett, 61,2 g KH, 5,1 BE</p>	<p>Grünkernklößchensuppe ^{A,AA,AE,C,G,L} Eierpfannkuchen mit Gemüsefüllung ^{A,AA,C,G} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} Kopfsalat Maronencreme ^G 494 kcal, 15,2 g Eiweiß, 25,4 g Fett, 47,9 g KH, 4 BE</p>

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen im Anhang zum Speiseplan im Aushang

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!



	Menu 1	Menu 2
<p>Montag 11.11.2024</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich^{C,G} Wirsingroulade^{A,AA,C,G,M,100} Kartoffeln Quarkspeise mit Früchten^{12,G} 568 kcal, 19,9 g Eiweiß, 34,4 g Fett, 44,2 g KH, 3,7 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich^{C,G} Kaiserschmarren^{A,AA,C,G,H,HA} Vanillesoße^{12,G} Quarkspeise mit Früchten^{12,G} 524 kcal, 23,7 g Eiweiß, 25 g Fett, 50,6 g KH, 4,2 BE</p>
<p>Dienstag 12.11.2024</p> 	<p>Sternchensuppe^{A,AA,C,L} Rippchen^{100,2,G,L} Bratensoße^{A,AA} Kartoffelpüree^{13,G,O} Apfelsauerkraut^{2,3} Pflaumenkompott² 323 kcal, 6,9 g Eiweiß, 10 g Fett, 46,6 g KH, 3,9 BE</p>	<p>Sternchensuppe^{A,AA,C,L} Gemüse Gouda Stäbchen^{A,AA,C,G,L} Salzkartoffel Letschogemüse Pflaumenkompott² 486 kcal, 16,1 g Eiweiß, 4,6 g Fett, 99,9 g KH, 8,3 BE</p>
<p>Mittwoch 13.11.2024</p> 	<p>Champignon Cremesuppe^{A,AA,G} Puten-Kürbis-Curry^{A,AA,G} Bandnudel^{A,AA,C,G} Heidelbeer-Holunder Creme^G 646 kcal, 16,9 g Eiweiß, 35,1 g Fett, 63,8 g KH, 5,3 BE</p>	<p>Champignon Cremesuppe^{A,AA,G} Auberginenauflauf^{1,A,AA,C,G} Kartoffelpüree^{13,G,O} gemischter Salat Heidelbeer-Holunder Creme^G 721 kcal, 30 g Eiweiß, 44,4 g Fett, 47,1 g KH, 3,9 BE</p>
<p>Donnerstag 14.11.2024</p> 	<p>Grünkernklößchensuppe^{A,AA,AE,C,G,L} gepöckelte Ochsenbrust^{1,2,L} Meerrettichsoße^{4,13,A,AA,G,L,O} Würfelpotato^G Lauchgemüse^{A,AA,G} Fruchtjoghurt Pfirsich^G 641 kcal, 26,1 g Eiweiß, 33,7 g Fett, 55,1 g KH, 4,6 BE</p>	<p>Grünkernklößchensuppe^{A,AA,AE,C,G,L} Allgäuer Rösti-Kartoffel^G Schmorzwiebel gemischter Salat Fruchtjoghurt Pfirsich^G 566 kcal, 12,3 g Eiweiß, 29,3 g Fett, 59,8 g KH, 5 BE</p>
<p>Freitag 15.11.2024</p> 	<p>Tomatencremesuppe^G Fish and Chips (Backfisch mit frittierten Kartoffeln) ^{A,AE,C,D} Remouladensoße^{2,4,12,C,G,M} Obst der Saison 540 kcal, 29 g Eiweiß, 22,5 g Fett, 51,4 g KH, 4,3 BE</p>	<p>Tomatencremesuppe^G Champignon-Pfanne^G Knoblauch-Dip^G Baguette^{A,AA} Obst der Saison 504 kcal, 20,8 g Eiweiß, 15,5 g Fett, 62,9 g KH, 5,2 BE</p>
<p>Samstag 16.11.2024</p> 	<p>Linseneintopf^{1,L,100} Wiener Würstchen¹⁰⁰ Kaiserbrötchen^{A,AA,F} Caramel-Vanillestrudel^{12,G} 704 kcal, 29,2 g Eiweiß, 31,9 g Fett, 71,2 g KH, 5,9 BE</p>	<p>Blumenkohl-Karotteneintopf^L Kaiserbrötchen^{A,AA,F} Caramel-Vanillestrudel^{12,G} 394 kcal, 12,5 g Eiweiß, 6 g Fett, 70 g KH, 5,8 BE</p>
<p>Sonntag 17.11.2024</p> 	<p>klare Brühe mit Fleischklößchen^{A,AA,C,100} Schweinensenfbraten^{100,A,AA,L,M,O} Böhmische Knödel^{A,AA,G,L,O} Rahmkraut mit Nüssen^{G,H,HC} Schokoeisbecher^{12,G} 875 kcal, 39,8 g Eiweiß, 46,1 g Fett, 72,9 g KH, 6,1 BE</p>	<p>Grießklößchensuppe^{A,AA,C,G,L} Käsemedallion^{A,AA,AE,C,F,G,N} Kartoffelpüree^{13,G,O} Rahmgemüse^{A,AA,G} Schokoeisbecher^{12,G} 789 kcal, 22 g Eiweiß, 32,1 g Fett, 98,5 g KH, 8,2 BE</p>

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen im Anhang zum Speiseplan im Aushang

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Allergene auf Speisekarten

Speisen und Getränke kennzeichnen wir entsprechend der Lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Die zugelassenen Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe/Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen sind auf unseren Plänen in Form von Kennziffern

Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe

- 01 mit Konservierungsstoff
- 02 mit Antioxidationsmittel
- 03 mit Geschmacksverstärker
- 04 mit Süßungsmittel
- 05 mit Süßungsmitteln
- 06 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 07 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 08 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
- 09 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
- 12 mit Farbstoff
- 13 geschwefelt
- 14 gewachst
- 15 geschwärzt
- 16 mit Phosphat
- 17 mit Milchpulver
- 18 mit Molkenpulver
- 19 mit Milcheiweiß
- 20 mit Eiklar
- 21 unter Verwendung von Milch
- 22 unter Verwendung von Sahne
- 23 mit Pflanzeneiweiß
- 23 chininhaltig
- 24 mit Stärke
- 24 koffeinhaltig
- 25 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
- 26 genetisch verändert
- 42 Thermisiert, ohne Kühlung haltbar
- 43 enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
- 44 das Produkt enthält keine Zusatzstoffe

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, namentlich:

AA	Weizen
AB	Roggen
AC	Gerste
AD	Hafer
AE	Dinkel
AF	Kamut

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H Schalenfrüchte, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, namentlich:

HA	Mandeln
HB	Haselnüsse
HC	Walnüsse
HD	Caschewnüsse
HE	Pecannüsse
HF	Paranüsse
HG	Pistazien
HH	Macadamianüsse
HL	Queenslandnüsse

L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/l

P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

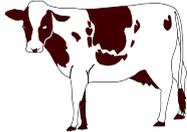
R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Freiwillige Kennzeichnung

Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



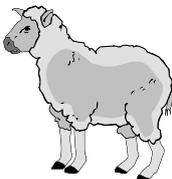
Schweinefleisch



Geflügel



Fisch



Lamm



Wild