

# Übersicht Allergene

Allergenkennzeichnung laut Lebensmittelverordnung VO (EU 1169/2011)



## Wochen- Speisekarte

vom 08.08.2022-12.08.2022

		*Gluten (Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, Hafer)	*Eier und Eierzeugnisse	*Milch und Milcherzeugnisse	*Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	*Schalenfrüchte u. Schalen- früchteezeugnisse (Nüsse)	*Soja und Sojaerzeugnisse	*Sesam und Sesamerzeugnisse	*Sellerie und Sellerieerzeugnisse	*Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentration von mehr als 10mg/kg o. 10ml/l)	*Senf und Senferzeugnisse	*Fisch und Fischerzeugnisse	*Krebs und Krebstiererzeugnisse	*Lupine und Lupinerzeugnisse	*Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse	vegan	vegetarisch	laktosefrei	koscher
Mo.	Pasta mit Pestorahm, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan	X	X	X					X								X		
	„Butter-Chicken“, Indisches Hähnchenragout mit Basamtireis	X		X					X										
Mi.	Gefüllte Auberginen mit Hirtenkäse und Paprika, Couscous und Tomatensoße	X	X	X					X								X		
	„Italia Bowl“ mit Tomate, Mozzarella, Pesto-Nudelsalat gegrillte Auberginen, Rucola, geschwärzte Oliven	X	X	X						X	X						X		
Fr.	Seelachsfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Apfelstrudel	X	X	X		X			X		X	X						X	
	Vanillesoße	X	X	X		X											X		
	Chef Dressing mit Antioxidationsmittel	X	X	X							X								
	Joghurt Dressing			X							X								
	Essig-Öl Dressing	X				X			X		X						X		
	Balsamico Dressing																		

### \* Spurenübertrag in der Backstube

in unserer Backstube werden die mit \* versehenen Allergene verwendet. Es ist demnach möglich, dass ein Spurenübertrag auf Produkte, in welchen diese Allergene rezepturbedingt nicht enthalten sind, grundsätzlich nicht ausgeschlossen werden kann. Daher möchten wir darauf hinweisen, dass bei **allen** von uns hergestellten Produkten eine vorhandene Spur der oben mit \* erwähnten Allergenen Zutaten, enthalten sein kann. **Alle Angaben sind ohne Gewähr.**