

Übersicht Allergene

Allergenkennzeichnung laut Lebensmittelverordnung VO (EU 1169/2011)



Wochen- Speisekarte

Vom 09.09.19-13.09.19

		*Gluten und glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, Hafer)	*Eier und Eierzeugnisse	*Milch und Milchzeugnisse	*Erdnüsse und Erdnusszeugnisse	*Schalenfrüchte u. Schalenfrüchteezeugnisse (Nüsse)	*Soja und Sojazeugnisse	*Sesam und Sesamzeugnisse	*Sellerie und Selleriezeugnisse	*Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentration von mehr als 10mg/kg o. 10mg/l)	*Senf und Senfzeugnisse	*Fisch und Fischerzeugnisse	*Krebs und Krebstierzeugnisse	*Lupine und Lupinenerzeugnisse	*Weichtiere u. Weichtierzeugnisse	vegan	vegetarisch	laktosefrei	koscher
Mo.	Rindergeschn. Meerrettichso., Schnittlauchkartoffel	X		X		X			X										
Di.	Hirschgulasch in Rotweinsauce, Butterspätzle	X	X	X		X			X										
Mi.	Putenschn. Hawaii, Pikanter Soße, Basmatireis	X	X	X		X			X										
Do.	Schweinelende, Pfifferling Soße, Schupfnudel	X	X	X		X			X										
Fr.	Seelachsfilet gebacken mit Kartoffelsalat und	X	X	X		X			X		X	X						X	
	Apfelstrudel	X	X	X														X	
	Vanillesoße	X	X	X														X	
	Chef Dressing																		
	Joghurt Dressing																		
	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.**