

Übersicht Allergene

Allergenkennzeichnung laut Lebensmittelverordnung VO (EU 1169/2011)



Wochen- Speisekarte

vom 26.09.2022-30.09.2022

		*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 Krebstierzeugnisse	*Lupine und Lupinerzeugnisse	*Weichtiere u. Weichtierzeugnisse	vegan	vegetarisch	laktosefrei	koscher
Mo.	Pasta „Florentiner Art“, mit Spinat und Parmesan	X	X	X					X								X		
Di.	Gebratenes Kapseehechtfilet auf Polenta, mit mediterranem Gemüse (geschwärzt)	X		X					X			X							
Mi.	Butterchicken, indisches Hähnchenragout mit Basmatireis	X		X							X								
Do.	Pilzlasagne mit kleinem Salat	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							X	
	Joghurt Dressing			X							X							X	
	Essig-Öl Dressing	X				X			X		X							X	
	Balsamico Dressing																	X	

* 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.**