



Speiseplan vom 28.10. - 31.10.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag 11	Putenpaprikageschnetzeltes mit Reis Gurkensalat Stückobst 	A,G G,J	1,3
Dienstag 12	Kartoffelhacktopf mit Brot Grüner Salat Joghurt 	A J G	1,6
Mittwoch 13	Haschee mit Spirelli Nudeln Grüner Salat Stückobst 	A,C J	
Donnerstag 14	Milchreis mit Zimt und Nudelsüppchen	A,G	3
Freitag 15			

<b>Allergene</b> <b>A</b> Glutenhaltige Getreide A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel <b>B</b> Krebstiere <b>D</b> Fische <b>F</b> Sojabohnen <b>H</b> Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse H7 Pistazien, H8 Macadamia- od. Queenslandnüsse <b>I</b> Sellerie <b>K</b> Sesam <b>M</b> Lupinen <b>C</b> Eier <b>E</b> Erdnüsse <b>G</b> Milch (einschl. Lactose) <b>J</b> Senf <b>L</b> Schwefeldioxid/Sulfite <b>N</b> Weichtiere	<b>Zusatzstoffe</b> 1 Konservierungsstoff 2 Antioxidationsmittel 3 Geschmacksverstärker 4 mit Phosphat 5 Farbstoff 6 mit Süßungsmittel(n) 7 gewachst 8 geschwärzt 9 geschwefelt 10 mit einer Zuckerart & Süßungsmittel(n) 11 enthält eine Phenylalaninquelle 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
---	---