











Speiseplan für die Woche vom 24. Juli – 28. Juli 2017

Mo	Di	Mi	Do	Fr
				
Buffet	Nudeln mit Tomatensoße	Kein Essen	Kein Essen	Kein Essen
				
Bio Obst	Bio-Milch mit Müsli			

Alle Speisen sind ohne Schweinefleisch und Gelatine.

Wir achten bei der Zubereitung der Speisen auf frische Zutaten aus der Region – nach Möglichkeit aus biologischer Produktion.



1,2,3 usw. = Verzeichnis der Zusatzstoffe (siehe Legende auf der nächsten Seite)

a,b,c usw. = Verzeichnis der enthaltenen Allergene (siehe Legende auf der nächsten Seite)

Verzeichnis der Zusatzstoffe und enthaltenen Allergene

Angabe an der Ware/Speise
1) „mit Geschmacksverstärker“
2) „mit Farbstoff“
3) „mit Konservierungsstoff“, „konserviert“
4) „mit Nitritpökelsalz“
5) „mit Nitrat“
6) „mit Antioxidationsmittel“
7) „geschwefelt“
8) „geschwärzt“
9) „gewachst“
10) „mit Phosphat“
11) „mit Süßungsmittel(n)“
12) „enthält eine Phenylalaninquelle“

Kennzeichnung der Allergene
a) glutenhaltiges Getreide
aa) Weizen und -erzeugnisse
ab) Dinkel und -erzeugnisse
ac) Roggen und -erzeugnisse
ad) Gerste und -erzeugnisse
af) Hafer und -erzeugnisse
ag) Kamut und -erzeugnisse
b) Krebstiere
c) Ei
d) Fisch
e) Erdnüsse
f) Soja
g) Milch- und Milchprodukte
h) Schalenfrüchte
i) Sesamsamen
k) Sellerie
m) Senf
n) Schwefeldioxid und Sulfite
o) Lupinen
p) Weichtiere

Erklärung der Piktogramme	
	Vegetarisch
	Rindfleisch
	Fisch
	Geflügelfleisch