













Speiseplan für die Woche vom 5. – 9. November 2018

Mo	Di	Mi	Do
Bio Salat Buffet	Bio Salat Buffet Nudelsuppe	Bio Salat Buffet	Bio Salat Buffet
 Tortellini mit Primavera-Soße und Parmesan	 Pizza Margarita	 Cevapcici mit Djuvecris und Ajvar	 Lachsriegel (Kräuter-Zitrone) mit Butterkartoffel und Remoulade
			
 Bio Obst	 Zitronenkuchen	 Bio Fruchtojoghurt	 Bio Obst

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.

Alle Speisen können Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen enthalten





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