

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 |