

Speiseplan KW 50



10.12.2018 – 14.12.2018



Montag, 10. Dezember

Gemüse - Grießnockerlsuppe ALC
BIO-Kalbsbutterschnitzel ACL
Kartoffelpüree G



Dienstag, 11. Dezember

Karfiolcremesuppe ACL
Geröstete Knödel ACG
Gurkerl

Mittwoch, 12. Dezember

Knoblauchnockerlsuppe ACL
BIO - Grießkoch G
Kakao
Obst

Donnerstag, 13. Dezember

Muschelsuppe ALC
Augsburger gebraten
Petersilkkartoffeln

Freitag, 14. Dezember

Buchstabensuppe ACL
Scholle gebacken AD
Salat





Wissen, was drin ist: Die 14 Allergene im Überblick!



A - Glutenhaltiges Getreide

Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridsaaten, Emmer, Einkorn, Grünkern



B - Krebstiere

Langusten, Shrimps, Krebse, Hummer, Garnelen, Scampi, Erzeugnisse aus diesen Tieren



C - Eier

Erzeugnisse aus Eiern, Vollei, Eigelb, Eiklar, Trockenei, Eipulver, Flüssigei, Eiweiß, E 222 – Lecithin auf Eibasis, E 1105 Lysozym auf Eibasis



D - Fisch

Fische, Kaviar, Fischpaste, Anchovispaste, Fischgelatine, Fischsauce



E - Erdnuss

Erdnüsse, Erdnussbutter, Erdnussöl, Erdnusslikör



F - Soja

Sojasprossen, Sojabohnen, Edamame, Miso, Sojapaste, Sojasauce, Sojaöl, Sojapulver, Soja-Lecithin, Tofu



G - Milch oder Laktose

Milch, Milchprodukte einschließlich Laktose (Milchzucker)



H - Schalenfrüchte

Walnüsse, Haselnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse, Mandeln, Pistazien, Cashewnüsse, Paranüsse



L - Sellerie

Sellerie (Blatt-, Stauden-, Stangen-, Knollen-), Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriepulver



M - Senf

Senf und Senfkörner, alle Produkte aus Senf: Senfpulver, Senföl, Senfsprossen



N - Sesam

Sesamsamen, Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Sesamsalz



O - Sulfite

Mit Schwefel behandeltes Trockenobst (z.B. Rosinen), getrocknete Pilze, getrocknetes Gemüse, Tomatenpüree, Wein



P - Lupinen

Lupinenmehl, Lupinenisolat, Lupinenprotein, Lupinenpaste (Konzentrat)



R - Weichtiere

Muscheln, Austern, Schnecken, Tintenfisch, Oktopus, Calamares

