

## Alle Speisen aus Bio-Lebensmitteln. Kontrollstelle DE-ÖKO-006. Ausnahmen sind mit # gekennzeichnet

Speisenplan	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	12. Aug	13. Aug	14. Aug	15. Aug	16. Aug
Essen I	<b>Mercimek Corbasi</b> (Türkische Linsensuppe mit Minze) <b>mit Brötchen</b> <small>GL2, GL5, LU</small> - Zum Nachtisch Obst	<b>Fischstäbchen#<small>FI, GL</small></b> mit <b>Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet</b>	<b>Kartoffel-Tortillia <small>EI, MP</small></b> mit <b>Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet</b>	<b>Chili con Carne <small>SL</small></b> mit <b>Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet</b>	<b>Spanische Gemüserais Pfanne <small>SL</small></b> <b>Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet</b>
					- Zum Nachtisch Obst
Essen II		<b>Gemüsestäbchen <small>GL1</small></b> mit <b>Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet</b>		<b>Chili sin Carne <small>SL</small></b> mit <b>Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet</b>	
Menü <small>III</small>	<b>Nudel-Buffet und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen</b>	<b>Nudel-Buffet und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen</b>	<b>Nudel-Buffet und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen</b>	<b>Nudel-Buffet und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen</b>	<b>Nudel-Buffet und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen</b>
<b>Menü <small>I bis III inklusive Salat-Buffet</small> (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet)</b>					
<small>Menü IV</small>	<b>Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings</b>	<b>Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings</b>	<b>Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings</b>	<b>Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings</b>	<b>Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings</b>

GL = enthält Glutenhaltiges Getreide : GL1= enthält Weizen, GL2= enthält Roggen, GL3= enthält Gerste, GL4= enthält Hafer, GL5= enthält Dinkel, GL6= enthält Kamut, GL7= enthält Emmer

KT = enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = enthält Milch und Milcherzeugnisse

EI = enthält Eier und Eierzeugnisse

SL = enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse

LU = enthält Lupine sowie Erzeugnisse daraus

FI = enthält Fisch und Fischerzeugnisse

SE = enthält Senf und Senferzeugnisse

WT = enthält Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

EN = enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

SJ = enthält Soja und Sojaerzeugnisse

SW = enthält Schwefeldioxid und Sulfite

<sup>2</sup> mit Nitritpökelsalz

NÜ = enthält Schalenfrüchte : NÜ1= enthält Mandel, NÜ2=enthält Haselnuss, NÜ3=enthält Walnuss, NÜ4=enthält Cashewnuss, NÜ5=enthält Pecannuss, NÜ6=enthält Paranuss NÜ7=enthält Pistazie, NÜ8=enthält Macadamianuss und NÜ9=enthält Queenslandnuss

"Die Kennzeichnung der 14 Haupt-Allergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011), wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Es gibt außer den 14 Haupt-Allergenen noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können."

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.“