Die Verlässliche
Bildung · Erziehung · Betreuung

Allergene und Zusatzstoffe

Datum 09.11.-13.11.2026

		Gericht	Zusatzstoffe (Nummern)	Eier	Getreide (Gluten)	Erd-nüsse	Milch	Sellerie	Lupine n	Krebs-tiere	Fische	Schalen-früchte	Senf	Weich-tiere	Schwefel und Sulfite	Sesam	Soja	Vegan	Vegetar-isch
Montag	Speise 1	Kartoffelgratin	9				x												x
	Speise 2																		
	Beilage	Rohkost																	x
	Dessert																		
	Snack																		
Dienstag	Speise 1	Nudeln	9		x												x		x
	Speise 2	Thunfischsoße					x			x	x								
	Beilage	Salat	9,12				x												x
	Dessert																		
	Snack																		
Mittwoch	Speise 1	Miniknödelpfanne	A2,9	x	x		x												x
	Speise 2	Brokkoli																	x
	Beilage	rote Beete																	x
	Dessert																		
	Snack																		
Donnerstag	Speise 1	Putengeschnetzeltes	9				x												
	Speise 2	veg. Geschnetzeltes	9				x												x
	Beilage	Spätzle	A2,9		x													x	x
		Salat	9,12				x												x
	Snack																		
Freitag	Speise 1	Grießklöschensuppe	A2	x	x		x	x										x	x
	Speise 2						x												
	Beilage	Baguette	A2		x														x
	Dessert																		
	Snack																		

1:Mit Farbstoff
2:Mit Konservierungsstoffen
3:Mit Antioxidationsmitteln
4:Mit Geschmacksverstärker
9:Mit Milcheiweiß
10:Mit Süßungsmitteln
11:Enthält eine Phenylalaninquelle
12:Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
Snack: Nachittagsimbiss nach 15 Uhr

5:geschwefelt
6:geschwärzt
7:gewachst
8:Mit Phosphat
13:chininhaltig
14:coffeinhaltig
15:Mit Nitritpökelsalz

	Ja	Nein
Alle Kühlketten wurden eingehalten und Dokumentiert		
Rückstellproben wurden zweifach angelegt		

Tägliche Änderungen vorbehalten

Schalenfrüchte
Mandeln B1
Haselnüsse B2
Walnüsse B3
Cashewnüsse B4
Pekanüsse B5
Pistazien B6
Macada

Glutenhaltiges Getreide

Roggen	A1	Emmer	A6
Weizen	A2	Einkorn	A7
Gerste	A3	Kamut	A8
Dinkel	A4	Triticale	A9
Grünkern	A5		