



EINRICHTUNG:

Notbetreuungsplan

Woche:

11.01. - 15.01.2021

Kontakt Küche:

Marcel Lailach

Tel.: 03737 / 44 92

Laut Aussage der Produzenten und Lieferanten können Spuren aller aufgeführten Hauptallergene nicht zu 100% ausgeschlossen werden.

	Frühstück	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vesper
Montag			 <p>veg. Möhreintopf Bauernbrot^{G1} dazu Dessert</p>		
Dienstag			 <p>Hähnchengeschnetzeltes^M mit Reis</p>		
Mittwoch			 <p>Grießbrei^M mit Früchten dazu Obst</p>		
Donnerstag			 <p>Backfisch^{FG1} mit Hausgemachten Kartoffelsalat</p>		
Freitag			 <p>Gabelspaghetti^G mit Hackfleischsoße Bolognes Art dazu Reibekäse^M</p>		

Wir versuchen alle unsere Speisen ohne kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe herzustellen, sollten doch einmal welche Verwendung finden sind diese und ebenso die Allergene wie folgt gekennzeichnet:

(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) geschwefelt (4) mit Farbstoff (5) mit Süßungsmittel (6) mit Phosphat (7) mit Geschmacksverstärker (8) Säuerungsmittel (9) modifizierte Stärke (10) Nitritpökelsalz (A) Soja/Sojaerzeugnisse (B) Eier/Eierzeugnisse (D) Seilerte/Selbsterzeugnisse (E) Erdnüsse/Erdnüsseerzeugnisse (F) Fisch/Fischerzeugnisse (G) Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse: (G1) Weizen (G2) Dinkel (G3) Roggen (G4) Gerste (G5) Hafer (G6) Kamut (I) Sesamsamen/Sesamssamen/Erzeugnisse (K) Krebstiere/Krebstiereerzeugnisse (L) Lupine/Lupinerzeugnisse (M) Milch/Milcherzeugnisse inkl. Laktose (N) Schalenfrüchte: (N1) Mandeln (N2) Haselnüsse (N3) Walnüsse (N4) Kaschunüsse (N5) Pecannüsse (N6) Paranüsse (N7) Pistazien (N8) Macadamia-Queenslandnüsse (S) Semifesterzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse