

Allergenspeisekarte SZ Tannenbusch

einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 02.10.2017 bis 08.10.2017, 40. Kalenderwoche

Datum	Montag 2.10.2017	Dienstag 3.10.2017	Mittwoch 4.10.2017	Donnerstag 5.10.2017	Freitag 6.10.2017
Menü I Jugendlich C&C	Makkaroni ° A, A1 Geflügel Carbonara ° 2, 3, A, A1, G, I		Kabeljau „Tempura,, ° 6, D Kräuter - Joghurdip ° G	Pulled Chicken ° A, A1 Amerikadip ° C, G, J	Schweinegulasch "Marengo" ° 3, 9, A, A1, G, L
Menü II Jugendliche C&C	Makkaroni ° A, A1 Geflügel Carbonara ° 2, 3, A, A1, G, I		Kabeljau „Tempura,, ° 6, D Kräuter - Joghurdip ° G	Pulled Chicken ° A, A1 Amerikadip ° C, G, J	Geflügelgulasch "Marengo" ° 1, 3, 9, A, A1, C, F, G, I, L
Menü III Jugendlich C&C	Asiabällchen ° Ananas-Kokos-Currysoße ° 3, A, A1, F, G, I, J		Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung ° A, C, G, I Paprikasoße ° A, A1, A3, I	Veg. Gyrospfanne mit Paprika, Zwiebel ° 2, A, A1, C, F Zaziki ° 5, G	Kürbisschnitzel ° A, A1, C Quarkdip ° G
Menü IV	Nudelsoße 2 ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° 1, 2, 3, 6, 8, A, A1, A2, A3, A4, C Tomatensoße ° I		Nudelsoße 2 ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° 1, 2, 3, 6, 8, A, A1, A2, A3, A4, C Tomatensoße ° I	Nudelsoße 2 ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° 1, 2, 3, 6, 8, A, A1, A2, A3, A4, C Tomatensoße ° I	Nudelsoße 2 ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° 1, 2, 3, 6, 8, A, A1, A2, A3, A4, C Tomatensoße ° I
Dessert	Dessert ° A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M		Dessert ° A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M	Dessert ° A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M	Dessert ° A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt, 9 - geschwefelt, 14 - mit einer Phenylalaninquelle

Legende der Allergene

A - enth. Gluten, A1 - enth. Weizen, A2 - enth. Roggen, A3 - enth. Gerste, A4 - enth. Hafer, B - enth. Krebstiere, C - enth. Ei, D - enth. Fisch, E - enth. Erdnüsse, F - enth. Soja (gen-tech-frei), G - enth. Milch einschl. Laktose, H - enth. Schalenfrüchte, H1 - enth. Mandeln, H2 - enth. Haselnuss, H3 - enth. Walnuss, H4 - enth. Kaschu(Cashew)nuss, H5 - enth. Pekannuss, H6 - enth. Paranuss, H7 - enth. Pistazie, H8 - enth. Macadamianuss/Queenslandnuss, I - enth. Sellerie, J - enth. Senf, K - enth. Sesam, L - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, M - enth. Lupinen, N - enth. Weichtiere

Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein!

Alle Angaben ohne Gewähr.