

Allergenspeisekarte SZ Tannenbusch

einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 10.09.2018 bis 16.09.2018, 37. Kalenderwoche

Datum	Montag 10.9.2018	Dienstag 11.9.2018	Mittwoch 12.9.2018	Donnerstag 13.9.2018	Freitag 14.9.2018
Menü I Jugendlich C&C	Knusperschnitzel vom Schwein ° 6, A, A1 Rahmsoße ° A, A1, A3, G, I	Köttbullar Schwein ° A, A1, C, J Mexikanische Soße ° 3, I	Schweinegulasch Ungarisch ° A, A1, I	Pulled Chicken ° A, A1 Krautsalat ° 3, 5 Fladenbrötchen ° A, A1, K Amerikadip ° C, G, J	Fischstäbchen ° A, A1, D Tatardip ° 1, 2, 5, C, G, I, J
Menü II Jugendliche C&C	Hähnchen - Knusperschnitzel ° A, A1, A3 Rahmsoße ° A, A1, A3, G, I	Köttbullar Geflügel ° A, A1, C, J Mexikanische Soße ° 3, I	Hähnchengulasch Ungarisch ° 1, C, F, G, I	Pulled Chicken ° A, A1 Krautsalat ° 3, 5 Fladenbrötchen ° A, A1, K Amerikadip ° C, G, J	Pizza Margherita ° 4, A, A1, G
Menü III Jugendlich C&C	Möhren - Kartoffelsuppe ° G, I Suppenbrötchen ° 6, A, A1, A3	Maultaschen - Gemüsepfanne ° A, A1, C, G, I Käsesoße mit Basilikum ° 1, A, A1, G, I	Gemüsehappen vegetarisch ° A, A1, C, G, I Paprikadip ° 1, G, J	Valess - Filetstücke ° 6, A, A1, A4, C, G, I Krautsalat ° 3, 5 Fladenbrötchen ° A, A1, K Amerikadip ° C, G, J	Emmentaler - Schnitzel ° A, A1, A2, A3, G Radieschendip ° 1, G, J
Menü IV	Pasta ° A, A1, C Soße diverse ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K	Pasta ° A, A1, C Soße diverse ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K	Pasta ° A, A1, C Soße diverse ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K	Pasta ° A, A1, C Soße diverse ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K	Pasta ° A, A1, C Soße diverse ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K
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	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.