

Woche: KW14 31.03. bis 04.04.2025

Wir kochen frisch!

<p>Montag</p>  	<p><u>Heute essen wir...</u></p> <p>Kartoffel-Lauch-Suppe (G, I) dazu: Brötchen (A1)</p> <p>Tomate-Mozzarella (G, I, K) Salatbar und Dressing (G, I, K)</p>
<p>Dienstag</p>    	<p><u>Heute gibt es...</u></p> <p>Fussili (A1) in Erbsenpesto (G, H)</p> <p>Salatbar und Dressing (G, I, K)</p> <p>Nachtisch: Schokopudding und Vanillepudding (G, C)</p>
<p>Mittwoch</p>  	<p><u>Heute bieten wir an...</u></p> <p>Reispfanne mit Kichererbsen und Süßkartoffeln in Kokosmilch (I, L)</p> <p>Rohkost Salatbar und Dressing (G, I, K)</p>
<p>Donnerstag</p>  	<p><u>Heute kochen wir...</u></p> <p>Überbackene Schupfnudeln mit Spinat (A, G, I)</p> <p>Salatbar und Dressing (G, I, K)</p> 
<p>Freitag</p>    	<p><u>Heute essen wir...</u></p> <p>Rinderhackfleischbällchen in Tomatensoße (G, I) dazu: Penne Rigate (A)</p> <p>Vegetarische Alternative: Falafel in Tomatensoße (I, L)</p> <p>Salatbar und Dressing (G, I, K)</p>

Die Listen der Allergene und Zusatzstoffe befinden sich auf den nächsten Seiten.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal.

Legende der Allergene unserer Frischküche:

ALLERGENE				
A	Glutenhaltiges Getreide		H	Schalenfrüchte (Nüsse)
A1	Weizen		H1	Mandeln
A2	Roggen		H2	Haselnüsse
A3	Gerste		H3	Walnüsse
A4	Hafer		H4	Kaschunüsse
A5	Dinkel		H5	Pecannüsse
A6	Kamut (oder Hybridstämme)		H6	Paranüsse
B	Krebstiere		H7	Pistazien
C	Eier		H8	Macadamia-/Queenslandnüsse
D	Fische		I	Sellerie
E	Erdnüsse		K	Senf
F	Soja		L	Sesam
G	Milch		M	Schwefeldioxid und Sulfite
			N	Lupinen
			O	Weichtiere

### Legende der Zusatzstoffe unserer Frischküche:

ZUSATZSTOFFE		
Code	Kennzeichnungselement	
1	"mit Farbstoff"	E 100 - E 180
2	"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"	E 200 - E 219, E 230 - E 235, E239, E 242, E 249 - E 252, E 280 - E285, E1105
3	"mit Antioxidationsmittel"	E 310 - E 321
4	"mit Geschmacksverstärker"	E 620 - E 640
5	"mit Phosphat"	E 338 - E 341, E 450 - E 452 (bei Fleischerzeugnissen)
8	"geschwärzt"	Eisensalze E 579, E 585
9	"geschwefelt"	Schwefeldioxid/Sulfite E 220 - E 228 ab 10 mg/kg oder 10 ml/l
10	"mit Süßungsmittel(n)" bzw. "mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln"	E 950 - E 959 E 420, E 421, E 953 - E 967 Bei Verwendung von Zuckeraustauschstoffen und/oder Süßungsmitteln: - bei Aspartam (E 951) zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle" - bei E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967 >100g/kg: "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"
11	"coffeinhaltig"	bei Erfrischungsgetränken
12	"chininhaltig"	bei Bittergetränken
13	"gewachst"	Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 901 - E 904, E 912, E914
14	"konserviert mit Thiabendazol"	bei Zitrusfrüchten
15	"nach der Ernte behandelt"	bei Verwendung von Chlorprophan, Imazalin, Thiabendazol zur Haltbarkeitsverlängerung
16	"bestrahlt" oder "mit ionisierenden Strahlen behandelt"	
TIERARTEN		
SCH	Schwein	z. B. Gelatine
RI	Rind	z. B. Gelatine, Casein, Molke
HU	Huhn	
LA	Lamm	