Inklusive Offene Ganztags Schule Kretzerstraße

PERSPEKTIVE Bildung e.V.

Wir kochen frisch!

Speiseplan KW48 23.11.2026 bis 27.11.2026

Montag	<u>Heue essen wir…</u> Linguine (A1) mit (nussfreiem) Rucola-Basilikum Pesto frisch zubereitet: Salatbar/Rohkost
Dienstag	<u>Heue kochen wir…</u> Bio Süsskartoffel Kürbis Eintopf dazu Rosenbrötchen (A1) Nachtisch: veganer Zitronenkuchen (A1) frisch zubereitet: Salatbar/Rohkost
Mittwoch	<u>Heute gibt es</u> Bio Basmati Reis mit Butter Chicken Alternative: Bio Basmati Reis mit Butter No Chicken Chunks frisch zubereitet: Salatbar/Rohkost
Donnerstag	<u>Heute bieten wir an</u> Dauphine Kartoffel-Möhren Gratin (G) Alternative:: veganer Dauphine Kartoffel-Möhren Gratin (A4) frisch zubereitet: Salatbar/Rohkost
Freitag	<u>Heute gibt es…</u> Rigatoni (A1) mit vegetarischer Bolognese frisch zubereitet: Salatbar/Rohkost

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

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal.

Inklusive
Offene
Ganztags
Schule
Kretzerstraße

PERSPEKTIVE
Bildung e.V.

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**

Inklusive
Offene
Ganztags
Schule
Kretzerstraße

PERSPEKTIVE
Bildung e.V.

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	