

# S P E I S E P L A N



Schulküche in: \_\_\_\_\_ vom: \_\_\_\_\_ bis: \_\_\_\_\_ KW: \_\_\_\_\_

Ansprechpartner/in bei Fragen: \_\_\_\_\_

<b>MONTAG</b>	<b>DIENSTAG</b>	<b>MITTWOCH</b>	<b>DONNERSTAG</b>	<b>FREITAG</b>
<i>Wir wünschen Guten Appetit! Das Küchen-Team!</i>				

**Wir bitten darum, dass wir bei vorhandenen Allergien und Unverträglichkeiten persönlich informiert werden, damit wir Dir/Ihnen gezielt Informationen über mögliche Allergene und Zusatzstoffe geben können!**

(Allergene und Zusatzstoffe sind gemäß der unten dargestellten Tabelle im Speiseplan vermerkt)!

<b>Allergene</b>			<b>Zusatzstoffe</b>	
<b>Ei</b> = Ei <b>Er</b> = Erdnüsse <b>Fi</b> = Fisch <b>Gl</b> = glutenhaltiges Getreide W = Weizen R = Roggen G = Gerste D = Dinkel <b>Kr</b> = Bestandteile von Krebstieren <b>Lak</b> = Laktose	<b>Lu</b> = Lupine <b>Me</b> = Milcheiweiß <b>Sch</b> = Schalenfrüchte M = Mandel H = Haselnüsse Wa = Walnüsse C = Cashewnüsse P = Paranüsse Pi = Pistazien	<b>Schw</b> = Schwefeldioxid und/oder Sulfide <b>Sei</b> = Sellerie <b>Sen</b> = Senf <b>Ses</b> = Senfsamen <b>So</b> = Soja <b>We</b> = Bestandteile von Weichtieren	<small>(Quelle: Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZzulV)</small> 1 = Konservierungsstoffe (auch Nitritpökelsalz) 2 = Farbstoffe 3 = Geschmacksverstärker 4 = Süßungsmittel 5 = Antioxidationsmittel 6 = Phosphate (Stabilisatoren) 7 = Stärke 8 = geschwefelt 9 = geschwärzt 10 = gewachst 11 = enthält Phenylalaninquelle (Aspartan) 12 = koffeinhaltig 13 = chininhaltig 14 = Pflanzeneiweiß	