

S P E I S E P L A N



Schulküche in: _____ vom: _____ bis: _____ KW: _____

Ansprechpartner/in bei Fragen: _____

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<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)!

Allergene			Zusatzstoffe	
Ei = Ei Er = Erdnüsse Fi = Fisch Gl = glutenhaltiges Getreide W = Weizen R = Roggen G = Gerste D = Dinkel Kr = Bestandteile von Krebstieren Lak = Laktose	Lu = Lupine Me = Milcheiweiß Sch = Schalenfrüchte M = Mandel H = Haselnüsse Wa = Walnüsse C = Cashewnüsse P = Paranüsse Pi = Pistazien	Schw = Schwefeldioxid und/oder Sulfide Sei = Sellerie Sen = Senf Ses = Senfsamen So = Soja We = 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	