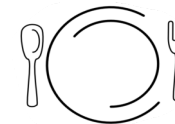




Speiseplan Mobiler Mittagstisch

vom 02.01.2023 bis 08.01.2023 - 1. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

Änderungen oder Abmeldungen werktags unter Tel. 07532-440223, am Wochenende unter Tel. 07532-440237

	Montag 02.01.2023	Dienstag 03.01.2023	Mittwoch 04.01.2023	Donnerstag 05.01.2023	Freitag 06.01.2023	Samstag 07.01.2023	Sonntag 08.01.2023
Vorspeise	Klare Rinderbrühe mit Backerbsen	Blattsalat und Tomatensalat	Gemüsebrühe mit Nudleinlage	Blatt- und Rote Beete-Salat	Tomaten-Cremesuppe		Schwarzwurzel-Creme
Zusatz Allergen	34 a, c, g, a1	3 g, i, l	a, c, g, i, a1	3, 9 j, l	a, g, i		a, g
Normal	Hörnle-Nudeln, Sauce Bolognese vom Rind, Reibekäse	Pfannenkuchen mit Waldpilzen und Kräutern	Linsen mit Spätzle, Saitenwürstchen	Gemüseschnitzel, Salzkartoffeln, Rahmsauce	Gebratenes Fischfilet, Sahnesauce, Fenchelgemüse, Kurkumareis	Rustikaler Bauereintopf mit Brot	Gefüllte Kalbsbrust "Jäger Art", Kartoffelgratin, Bohnen
Zusatz Allergen	3, 15, 34 a, c, f, g, a1	a, c, f, g, i, a1	5, 8 i, j, l, a1	3, 5 a, f, g, i, l, a1, a4	a, d, g, a1	34 a, a1, a2, a3	5 a, c, f, i, k, l, a1
Leichte Vollwertkost	Hörnle-Nudeln, Sauce Bolognese vom Rind, Reibekäse	Pfannenkuchen mit Waldpilzen und Kräutern	Linsen mit Spätzle, Saitenwürstchen	Gemüseschnitzel, Salzkartoffeln, Rahmsauce	Gedünstetes Fischfilet, Sahnesauce, Fenchelgemüse, Kurkumareis	Frühlings-Gemüseintopf mit zartem Rindfleisch und Brot	Gekochtes Kalbsfleisch an Bratensauce, Kartoffelgratin, Bohnen
Zusatz Allergen	3, 15, 34 a, c, f, g, a1	a, c, f, g, i, a1	5, 8 i, j, l, a1	3, 5 a, f, g, i, l, a1, a4	a, d, g, a1	34 a, i, a1, a2, a3	5, 34 g, i, l
Vegetarische Kost	Nudelpfanne mit Kirschtomaten, Ruccola, Gorgonzola-Sauce	Pfannenkuchen mit Waldpilzen und Kräutern	Linsen mit Spätzle	Gemüseschnitzel, Salzkartoffeln, Kräutersauce	Gemüsebratling, Sahnesauce, Fenchelgemüse, Kurkumareis	Frühlings-Gemüseintopf mit Maultaschen und Brot	Broccoli-Soufflé, Kräutersauce, Kartoffelgratin, Bohnen
Zusatz Allergen	a, c, g, a1	a, c, f, g, i, a1	i, j, a1	3 a, f, g, i, l, a1, a4	a, g, a1, a4	a, i, a1, a2, a3	3, 5 a, c, f, g, i, l, a1
Dessert	Nusspudding mit Fruchtsauce	Joghurtcreme mit Pflirsichstücken	Erdbeer-Creme	Joghurtcreme mit Fruchtsauce	Beerengrütze	Mandarinen-Quark	Mousse Mocca
Zusatz Allergen	g, h2	3 g	g	g	3	g	a, g, a2, a3

Legenden zum Speiseplan

Legende der Zusatzstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 9 - Süßungsmittel, 11 - Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - Milcheiweiß, 20 - erhöhter Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert, 34 - mit Jodsalz

Legende der Allergene

a - Gluten, b - Krebstiere, c - Ei, d- Fisch, e - Erdnüsse, f - Soja (gen-tech-frei), g - Milch einschl. Laktose, h -Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesam, l - Schwefeldioxid/Sulfite, m - Lupinen, n - Weichtiere, a1 - Weizen, a2 - Roggen, a3 - Gerste, a4 - Hafer, a5 - Dinkel, a6 - Kamut, h1 - Mandeln, h2 - Haselnuss, h3 - Walnuss, h4 - Cashewnuss, h5 - Pekannuss, h6 - Paranuss, h7 - Pistazie, h8 - Macadamianuss



Speiseplan Mobiler Mittagstisch

vom 09.01.2023 bis 15.01.2023 - 2. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

Änderungen oder Abmeldungen werktags unter Tel. 07532-440223, am Wochenende unter Tel. 07532-440237

	Montag 09.01.2023	Dienstag 10.01.2023	Mittwoch 11.01.2023	Donnerstag 12.01.2023	Freitag 13.01.2023	Samstag 14.01.2023	Sonntag 15.01.2023
Vorspeise	Gebrannte Grießsuppe	Karotten-Cremesuppe	Hühnerbrühe mit Eierflocken	Blatt- und Gurkensalat	Rinderbrühe mit Backerbsen	Kürbis-Cremesuppe	Klare Gemüsebrühe, bunte Eierstich-Bällchen
Zusatz Allergen	34 a, i, a1	a, g	c, i	3 g, j, l	34 a, c, g, i, a1	a, g	c, g, i
Normal	Puten-Piccata, Spirellinudeln, Erbsen, Tomatensauce	Kaiserschmarrn, Vanillesauce, Apfelmus	Puten-Fleischkäse, Spinat, Kartoffelpüree, Bratensauce	Gebratene Gemüsekäse, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce	Gebratenes frisches Lachssteak, Schwarzwurzel, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce	Schweine-Hackbraten, Kroketten, Rahmporree, Bratensauce	Geschmorte Rinderroulade, Butterspätzle, Apfelrotkohl
Zusatz Allergen	3, 34 a, g, a1	3 a, c, g, a1	5 g, i, l	3 a, c, a1	a, c, d, g, a1	5 a, g, i, l, a1	2, 3, 5, 35 a, c, f, g, j, l, a1
Leichte Vollwertkost	Gedünstete Hähnchenbrust, Spirellinudeln, Erbsen, Tomatensauce	Kaiserschmarrn, Vanillesauce, Apfelmus	Puten-Fleischkäse, Spinat, Kartoffelpüree, Bratensauce	Gebratene Gemüsekäse, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce	Gedämpftes frisches Lachssteak, Schwarzwurzel, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce	Rindfleisch-Klößchen, Rahmporree, Salzkartoffeln, Thymianjus	Geschmorte Rinderroulade, Butterspätzle, Apfelrotkohl
Zusatz Allergen	3, 34 a, g, a1	3 a, c, g, a1	5 g, i, l	3 a, c, a1	a, c, d, g, a1	5 a, c, g, i, j, l, a1	2, 3, 5, 35 a, c, f, g, j, l, a1
Vegetarische Kost	Gemüse-Nudelpfanne, Tomatensauce	Kaiserschmarrn, Vanillesauce, Apfelmus	Omelette, Rahmspinat, Kartoffelpüree	Gebratene Gemüsekäse, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce	Schwarzwurzel-Ragout, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce	Gemüse-Semmelrolle, Rahmporree	Berner Gemüse-Rösti mit Käse überbacken, Tomatensalat
Zusatz Allergen	a, c, g, i, a1	3 a, c, g, a1	5 c, g, i, l	3 a, c, a1	a, c, a1	3, 5 a, c, f, g, i, l, a1, a3	3 c, g, i, j, l
Dessert	Ananas-Mousse	Joghurt mit saisonalen Früchten	Aprikosen-Pudding	Schokoladen-Quark	Geröstetes Bircher Müsli	Joghurtcreme mit Kirschkompott	Mousse au Chocolat
Zusatz Allergen	g	3 g	3 g	f, g	a, g, h, a1, a2, a3, a4, h2	g	g

Legenden zum Speiseplan

Legende der Zusatzstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 9 - Süßungsmittel, 11 - Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - Milcheiweiß, 20 - erhöhter Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert, 34 - mit Jodsalz

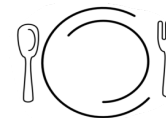
Legende der Allergene

a - Gluten, b - Krebstiere, c - Ei, d- Fisch, e - Erdnüsse, f - Soja (gen-tech-frei), g - Milch einschl. Laktose, h -Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesam, l - Schwefeldioxid/Sulfite, m - Lupinen, n - Weichtiere, a1 - Weizen, a2 - Roggen, a3 - Gerste, a4 - Hafer, a5 - Dinkel, a6 - Kamut, h1 - Mandeln, h2 - Haselnuss, h3 - Walnuss, h4 - Cashewnuss, h5 - Pekannuss, h6 - Paranuss, h7 - Pistazie, h8 - Macadamianuss



Speiseplan Mobiler Mittagstisch

vom 16.01.2023 bis 22.01.2023 - 3. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

Änderungen oder Abmeldungen werktags unter Tel. 07532-440223, am Wochenende unter Tel. 07532-440237

	Montag 16.01.2023	Dienstag 17.01.2023	Mittwoch 18.01.2023	Donnerstag 19.01.2023	Freitag 20.01.2023	Samstag 21.01.2023	Sonntag 22.01.2023
Vorspeise Zusatz Allergen	Badische Kartoffelsuppe g	Blatt- und Karottensalat 3 g, j, l	Rinderbrühe mit Flädle 34 a, c, g, i, a1	Blatt- und Gurkensalat 3 j, l	Gemüsebrühe mit Grießnocken a, c, g, i, a1	Zucchini- Cremesuppe a, g	Hochzeitsuppe 34 c, g, i, a1
Normal Zusatz Allergen	Paniertes Hähnchen- Schnitzel, Salzkartoffeln, Bohnen, Bratensauce 5 a, i, l, a1	Schwäbische Sauerkraut-Spätzle 3 a, c, i, a1	Puten- Geschnetzeltes, Reis, Zucchini, Kräuterrahm 3, 5 f, g, i, l	Vegetarische Tortellini-Pfanne, Cocktailtomaten, Pesto, Parmesan-Käse a, c, g, a1	Paniertes Schollenfilet, hausgemachter Kartoffelsalat, Remouladen-Sauce 3, 34 a, c, d, g, i, j, l, a1	Nürnberger Rostbratwürste, Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree 5, 8 g, i, l	Rindergulasch, Rosenkohl, Kartoffelknödel 2, 3 g, l
Leichte Volwertkost Zusatz Allergen	Pochierte Hähnchenbrust, Salzkartoffeln, Kohlrabi, Bratensauce 5 g, i, l	Gemüsespätzle- Pfanne, Sahnesauce a, c, g, a1	Puten- Geschnetzeltes, Reis, Zucchini, Kräuterrahm 3, 5 f, g, i, l	Vegetarische Tortellini-Pfanne, Cocktailtomaten, Pesto, Parmesan-Käse a, c, g, a1	Gedämpftes Schollenfilet, Salzkartoffeln, Selleriegemüse, Sahnesauce a, d, g, i, l, a1	Nürnberger Rostbratwürste, Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree 5, 8 g, i, l	Pochiertes Gulasch, Blumenkohl, Kartoffelknödel 2, 3 g, l
Vegetarische Kost Zusatz Allergen	Allgäuer Gemüse- Kartoffel-"Gröstel" c, g	Schwäbische Sauerkraut-Spätzle 3 a, c, i, a1	Vegetarisches Gemüse-Gulasch, Reis, Zucchini, Kräuterrahm a, c, g	Vegetarische Tortellini-Pfanne, Cocktailtomaten, Pesto, Parmesan-Käse a, c, g, a1	Blumenkohl- Medaillon, hausgemachter Kartoffelsalat, Remouladen-Sauce 3, 34 a, c, g, i, j, l, a1	Kartoffel- Schupfnudeln, Sauerkraut, kleiner Salat 3, 34 a, c, j, l, a1	Kartoffel- Gemüseauflauf, Rosenkohl c, g
Dessert Zusatz Allergen	Vanillepudding, Erdbeersauce g	Joghurtcreme, Apfelmus 3 g	Sauerkirschkompott mit Mousse au Chocolat g	Joghurtcreme, Fruchtsauce 3 g	Panna Cotta, Erdbeersauce g	Schokoladenquark- Creme f, g	Hausgemachtes Tiramisu a, c, f, g, a1, a2, a3

Legenden zum Speiseplan

Legende der Zusatzstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 9 - Süßungsmittel, 11 - Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - Milcheiweiß, 20 - erhöhter Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert, 34 - mit Jodsalz

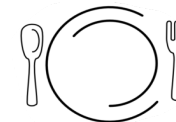
Legende der Allergene

a - Gluten, b - Krebstiere, c - Ei, d- Fisch, e - Erdnüsse, f - Soja (gen-tech-frei), g - Milch einschl. Laktose, h -Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesam, l - Schwefeldioxid/Sulfite, m - Lupinen, n - Weichtiere, a1 - Weizen, a2 - Roggen, a3 - Gerste, a4 - Hafer, a5 - Dinkel, a6 - Kamut, h1 - Mandeln, h2 - Haselnuss, h3 - Walnuss, h4 - Cashewnuss, h5 - Pekannuss, h6 - Paranuss, h7 - Pistazie, h8 - Macadamianuss



Speiseplan Mobiler Mittagstisch

vom 23.01.2023 bis 29.01.2023 - 4. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

Änderungen oder Abmeldungen werktags unter Tel. 07532-440223, am Wochenende unter Tel. 07532-440237

	Montag 23.01.2023	Dienstag 24.01.2023	Mittwoch 25.01.2023	Donnerstag 26.01.2023	Freitag 27.01.2023	Samstag 28.01.2023	Sonntag 29.01.2023
Vorspeise <small>Zusatz Allergen</small>	Rinderbrühe mit bunten Eierstich-Bällchen 34 c, g, o	Blattsalat, Karotten-Weißkraut-Salat 3 a, c, g, i, j, l, a1	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen i	Blatt- und Kohlrabi-Salat 3 l	Schwarzwurzel-Creme a, g, i	Gemüseminestrone 2, 3, 5 a, c, i, l, a1	Broccoli-Creme a, g
Normal <small>Zusatz Allergen</small>	Putenrahm-Gulasch, Kartoffelrösti, Leipziger Allerlei g	Spiegelei, Rahm-Mangold, Salzkartoffeln 1, 3, 4, 5 a, c, g, j, l, a1	Rinderfrikadelle, Kartoffelpüree, Blumenkohl, Rahmsauce 3, 5 a, c, f, g, i, l, a1	Käsespätzle, Röstzwiebeln, Bratensauce 5 a, c, g, i, l, a1	Gedünstetes Wildlachs-Filet, Pilawreis, Frühlingsgemüse, Dill-Senfsauce d, g, j, l	Gefüllte Wirsingrouladen, Salzkartoffeln, Bratensauce 5 g, i, j, l	Kalbsbraten, Serviettenknödel, Kaisergemüse, Rahmsauce 1, 2, 3, 4, 5 a, c, f, g, i, j, l, a1
Leichte Vollwertkost <small>Zusatz Allergen</small>	Putenrahm-Gulasch, Kartoffelrösti, Leipziger Allerlei g	Spiegelei, Rahm-Mangold, Salzkartoffeln 1, 3, 4, 5 a, c, g, j, l, a1	Rinderfrikadelle, Kartoffelpüree, Blumenkohl, Rahmsauce 3, 5 a, c, f, g, i, l, a1	Käsespätzle, Röstzwiebeln, Bratensauce 5 a, c, g, i, l, a1	Gedünstetes Wildlachs-Filet, Pilawreis, Frühlingsgemüse, Dill-Senfsauce d, g, j, l	Gefüllte Wirsingrouladen, Salzkartoffeln, Bratensauce 5 g, i, j, l	Kalbsbraten, Serviettenknödel, Kaisergemüse, Rahmsauce 1, 2, 3, 4, 5 a, c, f, g, i, j, l, a1
Vegetarische Kost <small>Zusatz Allergen</small>	Gemüsegulasch mit Röstinchen a, c, i, a3	Spiegelei, Rahm-Mangold, Salzkartoffeln 1, 3, 4, 5 a, c, g, j, l, a1	Pfannenkuchen gefüllt mit Chili sin Carne, Mexiko-Gemüse a, c, f, g, i, a1, a3	Gemüsespätzle-Pfanne, Sahnesauce 5 a, c, g, i, l, a1	Knusprig gebratenes Gemüse im Backteig, Reis, Dill-Senfsauce a, c, g, j, a1	Broccoli-Soufflé, Salzkartoffeln, Kräuter-Sahnesauce 3, 5 a, c, f, g, i, l, a1	Ratatouille-Ragout, Serviettenklöße, grüner Salat 1, 2, 3 a, c, g, j, l, a1
Dessert <small>Zusatz Allergen</small>	Erdbeercreme g	Schoko-Pudding 8 g	Birnen-Kompott "Art Helene"	Obstsalat 3	Joghurtcreme mit Aprikose 3 g	Apfelmus 3	Weißes Schokomousse 18 g

Legenden zum Speiseplan

Legende der Zusatzstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 9 - Süßungsmittel, 11 - Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - Milcheiweiß, 20 - erhöhter Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert, 34 - mit Jodsalz

Legende der Allergene

a - Gluten, b - Krebstiere, c - Ei, d- Fisch, e - Erdnüsse, f - Soja (gen-tech-frei), g - Milch einschl. Laktose, h -Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesam, l - Schwefeldioxid/Sulfite, m - Lupinen, n - Weichtiere, a1 - Weizen, a2 - Roggen, a3 - Gerste, a4 - Hafer, a5 - Dinkel, a6 - Kamut, h1 - Mandeln, h2 - Haselnuss, h3 - Walnuss, h4 - Cashewnuss, h5 - Pekannuss, h6 - Paranuss, h7 - Pistazie, h8 - Macadamianuss



Speiseplan Mobiler Mittagstisch

vom 30.01.2023 bis 05.02.2023 - 5. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

Änderungen oder Abmeldungen werktags unter Tel. 07532-440223, am Wochenende unter Tel. 07532-440237

	Montag 30.01.2023	Dienstag 31.01.2023	Mittwoch 01.02.2023	Donnerstag 02.02.2023	Freitag 03.02.2023	Samstag 04.02.2023	Sonntag 05.02.2023
Vorspeise Zusatz Allergen	Klare Rinderbrühe mit Backerbsen 34 a, c, g, a1	Blattsalat und Tomatensalat 3 g, i, l	Gemüsebrühe mit Nudeleinlage a, c, g, i, a1	Blatt- und Rote Beete-Salat 3, 9 j, l	Tomaten- Cremesuppe a, g, i		Schwarzwurzel- Creme a, g
Normal Zusatz Allergen	Hörnle-Nudeln, Sauce Bolognese vom Rind, Reibekäse 3, 15, 34 a, c, f, g, a1	Pfannenkuchen mit Waldpilzen und Kräutern a, c, f, g, i, a1	Linsen mit Spätzle, Saitenwürstchen 5, 8 i, j, l, a1	Gemüseschnitzel, Salzkartoffeln, Rahmsauce 3, 5 a, f, g, i, l, a1, a4	Gebratenes Fischfilet, Sahnesauce, Fenchelgemüse, Kurkumareis a, d, g, a1	Rustikaler Bauerneintopf mit Brot 34 a, a1, a2, a3	Gefüllte Kalbsbrust "Jäger Art", Kartoffelgratin, Bohnen 5 a, c, f, i, k, l, a1
Leichte Vollwertkost Zusatz Allergen	Hörnle-Nudeln, Sauce Bolognese vom Rind, Reibekäse 3, 15, 34 a, c, f, g, a1	Pfannenkuchen mit Waldpilzen und Kräutern a, c, f, g, i, a1	Linsen mit Spätzle, Saitenwürstchen 5, 8 i, j, l, a1	Gemüseschnitzel, Salzkartoffeln, Rahmsauce 3, 5 a, f, g, i, l, a1, a4	Gedünstetes Fischfilet, Sahnesauce, Fenchelgemüse, Kurkumareis a, d, g, a1	Frühlings- Gemüseintopf mit zartem Rindfleisch und Brot 34 a, i, a1, a2, a3	Gekochtes Kalbsfleisch an Bratensauce, Kartoffelgratin, Bohnen 5, 34 g, i, l
Vegetarische Kost Zusatz Allergen	Nudelpfanne mit Kirschtomaten, Ruccola, Gorgonzola-Sauce a, c, g, a1	Pfannenkuchen mit Waldpilzen und Kräutern a, c, f, g, i, a1	Linsen mit Spätzle i, j, a1	Gemüseschnitzel, Salzkartoffeln, Kräutersauce 3 a, f, g, i, l, a1, a4	Gemüsebratling, Sahnesauce, Fenchelgemüse, Kurkumareis a, g, a1, a4	Frühlings- Gemüseintopf mit Maultaschen und Brot a, i, a1, a2, a3	Broccoli-Soufflé, Kräutersauce, Kartoffelgratin, Bohnen 3, 5 a, c, f, g, i, l, a1
Dessert Zusatz Allergen	Nusspudding mit Fruchtsauce g, h2	Joghurtcreme mit Pfersichstücken 3 g	Erdbeer-Creme g	Joghurtcreme mit Fruchtsauce g	Beerengrütze 3	Mandarinen- Quark g	Mousse Mocca a, g, a2, a3

Legenden zum Speiseplan

Legende der Zusatzstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 9 - Süßungsmittel, 11 - Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - Milcheiweiß, 20 - erhöhter Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert, 34 - mit Jodsalz

Legende der Allergene

a - Gluten, b - Krebstiere, c - Ei, d- Fisch, e - Erdnüsse, f - Soja (gen-tech-frei), g - Milch einschl. Laktose, h -Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesam, l - Schwefeldioxid/Sulfite, m - Lupinen, n - Weichtiere, a1 - Weizen, a2 - Roggen, a3 - Gerste, a4 - Hafer, a5 - Dinkel, a6 - Kamut, h1 - Mandeln, h2 - Haselnuss, h3 - Walnuss, h4 - Cashewnuss, h5 - Pekannuss, h6 - Paranuss, h7 - Pistazie, h8 - Macadamianuss