





Der Speiseplan für Eure Mensa

KW 20	Montag 14. Mai 2018	Dienstag 15. Mai 2018	Mittwoch 16. Mai 2018	Donnerstag 17. Mai 2018
Classic Line 	Hähnchenschnitzel natur, mit Möhrengemüse, dazu Kartoffelpüree²⁶ 3,40 € (G)	Gedünstetes Hokifilet mit Dillsaucesauce²⁶ Erbsen und Salzkartoffeln 3,40 € (F)	Cheeseburger^{1,2,20(W),26,29,30} mit Kartoffel Wedges 3,40 € (R)	Gyrosteller mit Putenfleisch Tzatziki²⁶, Krautsalat^{2,3,9} und Tomatenreis 3,40 € (G)
Pasta Line 	Tortellini mit Ricotta- Spinatfüllung^{20(W),23,26} dazu Rahmbroccoli²⁶ 3,40 € (V)	Maccaroni Pomodore^{20(W),23} mit Tomatensauce²⁸ und geriebenem Käse^{1,26} 3,40 € (V)	Hähnchen- geschnetzeltes^{20(W)} mit Zucchini und Paprika auf Röhrennudeln^{20(W)} 3,40 € (G)	Spiralnudeln^{20(W)} mit Champignon- Frischkäse Sauce²⁶ und geriebenem Gouda²⁶ 3,40 € (V)
Veggie Line 	Vegetarischer Erbseneintopf²⁸ mit Kartoffelwürfeln 3,40 € (V)	Pizza Margherita^{20(W),26} 3,40 € (V)	Ofenkartoffel mit Kräuterquark²⁶ und Löwensalat²⁶ 3,40 € (V)	Sächsische süße Quarkkeulchen^{20,26} mit Omas Beerenkompott und Vanillesauce^{1,26} 3,40 € (V)
Salat Buffet 	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €
Dessert	Mandarinenquark²⁶	Schokopudding^{20(W),26}	Fruchtjoghurt²⁶	Frisches Obst

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12) genetisch verändert

Kennzeichnung Allergene:

20) enthält Gluten 21) enthält Fisch und Fischerzeugnisse 22) enthält Krusten und Schalentiere 23) enthält Eier und Eierzeugnisse 24) enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse 25) enthält Soja und Sojaerzeugnisse 26) enthält Milch und Milcherzeugnisse 27) enthält Schalenfrüchte 28) enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse 29) enthält Senf und Senferzeugnisse 30) enthält Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse 31) enthält Schwefeldioxid und Sulfite 32) enthält Lupine 33) enthält Weichtiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse



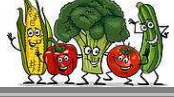

Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit auslösende Stoffe als Zutaten, diese sind im Speiseplan gekennzeichnet.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass technisch unvermeidbare Einträge von Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit auslösenden Stoffen und ggf. weitere mögliche Einträge auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte dazu erteilt Ihnen gerne unser Küchenpersonal.

Lebensmittelbezeichnung:

(S) Schweinefleisch; (R) Rindfleisch; (G) Geflügel; (F) Fisch; (L) Lamm; (V) Vegetarisch

Der Speiseplan für Eure Mensa

KW 21	Montag 21. Mai 2018	Dienstag 22. Mai 2018	Mittwoch 23. Mai 2018	Donnerstag 24. Mai 2018
Classic Line 	Pfingstmontag	Pfingstferien	Currywurst^{1,2,3,8} vom Schwein mit Ketchupsauce⁹ und Kartoffel Wedges 3,40 € (S)	Hühnerfrikassee²⁶ mit Erbsen und Champignons im Reisrand 3,40 € (G)
Pasta Line 			Spinatlasagne^{20(W),23,26} mit Tomatensauce 3,40 € (V)	Vegetarisch gefüllte Maultaschen^{2,20(W),23,26} mit Käse²⁶ und Gemüserahmsauce^{20(W)} 3,40 € (V)
Veggie Line 			Schupfnudel^{20(W),23-} Gemüsepfanne mit Kräuterrahmsauce²⁶ 3,40 € (V)	Vegetarische Frikadelle^{20(W),23,25,26,28,29} mit Tomatensauce und Langkornreis 3,40 € (V)
Salat Buffet 			Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €
Dessert			Quark mit Fruchtgrütze^{1,26}	Erdbeerpudding

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat
 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12) genetisch verändert

Kennzeichnung Allergene:

20) enthält Gluten 21) enthält Fisch und Fischerzeugnisse 22) enthält Krusten und Schalentiere 23) enthält Eier und Eierzeugnisse 24) enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
 25) enthält Soja und Sojaerzeugnisse 26) enthält Milch und Milcherzeugnisse 27) enthält Schalenfrüchte 28) enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse 29) enthält Senf und Senferzeugnisse
 30) enthält Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse 31) enthält Schwefeldioxid und Sulfite 32) enthält Lupine 33) enthält Weichtiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse





Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit auslösende Stoffe als Zutaten, diese sind im Speiseplan gekennzeichnet.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass technisch unvermeidbare Einträge von Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit auslösenden Stoffen und ggf. weitere mögliche Einträge auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte dazu erteilt Ihnen gerne unser Küchenpersonal.

Lebensmittelbezeichnung:

(S) Schweinefleisch; (R) Rindfleisch; (G) Geflügel; (F) Fisch; (L) Lamm; (V) Vegetarisch

Der Speiseplan für Eure Mensa

KW 22	Montag 28. Mai 2018	Dienstag 29. Mai 2018	Mittwoch 30. Mai 2018	Donnerstag 31. Mai 2018
Classic Line 	Gebackener Leberkäse aus Putenfleisch^{2,3,8} mit Blumenkohl und Kartoffelpüree²⁶ 3,40 € (G)	Pizza Salami^{2,3,20(W),26,29} 3,40 € (S)	Cheeseburger^{1,2,20(W),26,29,30} mit Kartoffel Wedges 3,40 € (R)	Gebratenes Barschfilet mit Petersiliensauce²⁶ und Risi Bisi 3,40 € (F)
Pasta Line 	Spaghetti^{20(W)} mit Basilikumrahm²⁶ Tomaten, Ruccola und Parmesan²⁶ 3,40 € (V)	Hähnchengeschnetzeltes mit Möhrchen und Spiralnudeln^{20(W)} 3,40 € (G)	Hackbällchen^{20(W),23,29} vom Schwein in Tomatensauce mit Röhrennudeln^{20(W)} 3,40 € (S)	Maccaroni Pomodore^{20(W),23} mit Tomatensauce und geriebenem Käse^{1,26} 3,40 € (V)
Veggie Line 	Kartoffelrahm Eintopf²⁶ mit buntem Wurzelgemüse²⁸ 3,40 € (V)	Gratin²⁶ mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhrchen in Käse- Bechamél, dazu Butterkartoffeln 3,40 € (V)	Warmer Grießbrei^{20(W),26} mit Käpt'n Blaubär-Kompott 3,40 € (V)	Vegetarisch gefüllte Enchilada^{20(W)} mit Tomatensauce und Käse²⁶ überbacken 3,40 € (V)
Salat Buffet 	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €
Dessert	Schokokuss^{20(W),23,26}	Fruchtjoghurt²⁶	Vanillequark²⁶	Frisches Obst

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12) genetisch verändert

Kennzeichnung Allergene:

20) enthält Gluten 21) enthält Fisch und Fischerzeugnisse 22) enthält Krusten und Schalentiere 23) enthält Eier und Eierzeugnisse 24) enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse 25) enthält Soja und Sojaerzeugnisse 26) enthält Milch und Milcherzeugnisse 27) enthält Schalenfrüchte 28) enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse 29) enthält Senf und Senferzeugnisse 30) enthält Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse 31) enthält Schwefeldioxid und Sulfite 32) enthält Lupine 33) enthält Weichtiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse



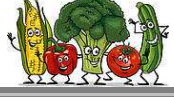

Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit auslösende Stoffe als Zutaten, diese sind im Speiseplan gekennzeichnet.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass technisch unvermeidbare Einträge von Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit auslösenden Stoffen und ggf. weitere mögliche Einträge auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte dazu erteilt Ihnen gerne unser Küchenpersonal.

Lebensmittelbezeichnung:

(S) Schweinefleisch; (R) Rindfleisch; (G) Geflügel; (F) Fisch; (L) Lamm; (V) Vegetarisch

Der Speiseplan für Eure Mensa

KW 23	Montag 4. Juni 2018	Dienstag 5. Juni 2018	Mittwoch 6. Juni 2018	Donnerstag 7. Juni 2018
Classic Line 	Schlemmerfilet^{20(W),21} mit Dillrahmsauce²⁶ Tomatensalat und Kartoffelpüree²⁶ 3,40 € (F)	Hähnchenkeule mit Maisgemüse²⁶ und Kartoffelpüree²⁶ 3,40 € (G)	Bratwurst^{3,29} mit Rahmkohlrabi²⁶ und Petersilienkartoffeln 3,40 € (S)	Gyrosteller mit Putenfleisch und Krautsalat, Tzatziki²⁶ dazu Fladenbrot^{20(W)} 3,40 € (G)
Pasta Line 	Schupfnudelpfanne^{20,23} mit Brokkoli, Ei und Goudakäse²⁶ 3,40 € (V)	Maccaroni^{20(W),23} mit Käserahmsauce^{1,26,29} Röstzwiebeln^{20(W)} und geriebenem Gouda²⁶ 3,40 € (V)	Gegrillte Hähnchenbrust mit Paprikarahm²⁶ und Röhrennudeln^{20(W)} 3,40 € (G)	Vegetarische Maultaschen^{2,3,20(W),23,26} in Kräutersud mit Gemüsestreifen 3,40 € (V)
Veggie Line 	Eierpfannkuchen^{20(W),23,26} mit Apfelkompott³ und Vanillesauce^{1,26} 3,40 € (V)	Rührei²³ mit Rahmspinat²⁶ und kleinen Kartoffeln 3,40 € (V)	Vegetarisch gefüllte halbe Paprikaschote^{20(W),23} mit Tomatensauce und Langkornreis 3,40 € (V)	Gemüse-Reispfanne mit Kräutersauce²⁶ 3,40 € (V)
Salat Buffet 	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €
Dessert	Frisches Obst	Pfirsich-Quarkspeise²⁶	Schokopudding^{20(W),26}	Fruchtjoghurt²⁶

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12) genetisch verändert

Kennzeichnung Allergene:

20) enthält Gluten 21) enthält Fisch und Fischerzeugnisse 22) enthält Krusten und Schalentiere 23) enthält Eier und Eierzeugnisse 24) enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse 25) enthält Soja und Sojaerzeugnisse 26) enthält Milch und Milcherzeugnisse 27) enthält Schalenfrüchte 28) enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse 29) enthält Senf und Senferzeugnisse 30) enthält Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse 31) enthält Schwefeldioxid und Sulfite 32) enthält Lupine 33) enthält Weichtiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse





Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit auslösende Stoffe als Zutaten, diese sind im Speiseplan gekennzeichnet.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass technisch unvermeidbare Einträge von Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit auslösenden Stoffen und ggf. weitere mögliche Einträge auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte dazu erteilt Ihnen gerne unser Küchenpersonal.

Lebensmittelbezeichnung:

(S) Schweinefleisch; (R) Rindfleisch; (G) Geflügel; (F) Fisch; (L) Lamm; (V) Vegetarisch

Der Speiseplan für Eure Mensa

KW 24	Montag 11. Juni 2018	Dienstag 12. Juni 2018	Mittwoch 13. Juni 2018	Donnerstag 14. Juni 2018
Classic Line 	Hünersuppentopf mit Hühnerfleisch, Gemüse und Kartoffelwürfeln 3,40 € (G)	Türkische Pizza^{20(W),25} "Lahmacun" mit Rinderhackfleisch und Salat 3,40 € (R)	Cheeseburger^{2,20(W),26,29,30} mit Kartoffelwedges 3,40 € (R)	Fischstäbchen^{20(W),21} mit Remoulade^{20(W),23,29} und Kartoffelpüree²⁶ Gurkensalat^{26,29} 3,40 € (F)
Pasta Line 	Gemüsefrikadelle^{20(W),23} mit Tomatenrahmsauce²⁶ und Gabel Spaghetti^{20(W),23} 3,40 € (V)	Nudel-Zucchinipfanne mit Pestosauce²⁶ und gerösteten Sonnenblumenkernen 3,40 € (V)	Maccaroni Pomodore^{20(W),23} mit Tomatensauce²⁸ und geriebenem Käse^{1,26} 3,40 € (V)	Italienische Gemüsesuppe "Minestrone"²⁸ mit Tortellini^{20(W),23,26} 3,40 € (V)
Veggie Line 	Kaiergemüse Ragout in Kräuterrahmsauce²⁶ mit Butterkartoffeln 3,40 € (V)	Kartoffel-Gemüseauflauf²³ mit Cheddar^{1,26} überbacken, dazu Paprikarahmsauce²⁶ 3,40 € (V)	Germknödel^{20,23,26} mit Kirschfüllung, dazu Vanillesauce^{1,26} 3,40 € (V)	Gebackene Falafelbällchen^{20(W)} auf Tomatenragout mit Langkornreis 3,40 € (V)
Salat Buffet 	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €
Dessert	Erdbeerpudding	Fruchtjoghurt²⁶	Frisches Obst	Heidelbeerquarkspeise^{1,26}

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12) genetisch verändert

Kennzeichnung Allergene:

20) enthält Gluten 21) enthält Fisch und Fischerzeugnisse 22) enthält Krusten und Schalentiere 23) enthält Eier und Eierzeugnisse 24) enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse 25) enthält Soja und Sojaerzeugnisse 26) enthält Milch und Milcherzeugnisse 27) enthält Schalenfrüchte 28) enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse 29) enthält Senf und Senferzeugnisse 30) enthält Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse 31) enthält Schwefeldioxid und Sulfite 32) enthält Lupine 33) enthält Weichtiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse



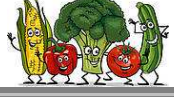

Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit auslösende Stoffe als Zutaten, diese sind im Speiseplan gekennzeichnet.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass technisch unvermeidbare Einträge von Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit auslösenden Stoffen und ggf. weitere mögliche Einträge auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte dazu erteilt Ihnen gerne unser Küchenpersonal.

Lebensmittelbezeichnung:

(S) Schweinefleisch; (R) Rindfleisch; (G) Geflügel; (F) Fisch; (L) Lamm; (V) Vegetarisch

Der Speiseplan für Eure Mensa

KW 25	Montag 18. Juni 2018	Dienstag 19. Juni 2018	Mittwoch 20. Juni 2018	Donnerstag 21. Juni 2018
Classic Line 	Rindergeschnetzeltes mit Paprikawürfel und Hörnchennudeln ^{20(W),23} 3,40 € (R)	Pizza Schinken ^{2,3,20(W),26} 3,40 € (S)	Bratcurrywursttopf ^{3,29} in Ketchupsauce ⁹ mit Kartoffel Wedges 3,40 € (S)	Gebratenes Hokifilet ^{20(W),21,26,29} mit Rahmerbsen ²⁶ und Butterkartoffeln 3,40 € (F)
Pasta Line 	Vegetarischer Linseneintopf ²⁸ mit Kartoffelwürfel 3,40 € (V)	Lasagne ^{20(W),23,26,28} mit Hackfleisch vom Rind dazu Tomatensauce 3,40 € (R)	Hähnchengulasch in Gemüsesauce mit Penne Rigatoni ^{20(W),23} 3,40 € (G)	Nudelauflauf ^{20(W), 23,26} mit Kasselerwürfel ¹ , kleinen Tomaten und Petersiliensauce ²⁶ 3,40 € (S)
Veggie Line 	Schokoladensuppe ²⁶ mit Zwieback-Crumble ^{20(W),26} 3,40 € (V)	Fruchtig mildes Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Langkornreis 3,40 € (V)	Vegetarisches Chili ^{25,29} mit Ciabattabrot ^{20(W)} 3,40 € (V)	Rösti-Ecken mit Schnittlauchquark ²⁶ und Salatbeilage 3,40 € (V)
Salat Buffet 	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €
Dessert	Frisches Obst	Apfelmus ⁹ mit Vanillesauce	Fruchtjoghurt ²⁶	Straciatellaquark ²⁶

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12) genetisch verändert

Kennzeichnung Allergene:

20) enthält Gluten 21) enthält Fisch und Fischerzeugnisse 22) enthält Krusten und Schalentiere 23) enthält Eier und Eierzeugnisse 24) enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse 25) enthält Soja und Sojaerzeugnisse 26) enthält Milch und Milcherzeugnisse 27) enthält Schalenfrüchte 28) enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse 29) enthält Senf und Senferzeugnisse 30) enthält Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse 31) enthält Schwefeldioxid und Sulfite 32) enthält Lupine 33) enthält Weichtiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse



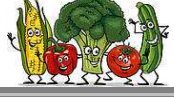

Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit auslösende Stoffe als Zutaten, diese sind im Speiseplan gekennzeichnet.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass technisch unvermeidbare Einträge von Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit auslösenden Stoffen und ggf. weitere mögliche Einträge auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte dazu erteilt Ihnen gerne unser Küchenpersonal.

Lebensmittelbezeichnung:

(S) Schweinefleisch; (R) Rindfleisch; (G) Geflügel; (F) Fisch; (L) Lamm; (V) Vegetarisch

Der Speiseplan für Eure Mensa

KW 26	Montag 25. Juni 2018	Dienstag 26. Juni 2018	Mittwoch 27. Juni 2018	Donnerstag 28. Juni 2018
Classic Line 	Gedünstetes Hokifilet mit Dillsaucesauce²⁶ Erbsen und Salzkartoffeln 3,40 € (F)	Cheeseburger^{1,2,20(W),26,29,30} mit Kartoffel Wedges 3,40 € (R)	Zeugnisausgabe	Sommerferien
Pasta Line 	Maccaroni Pomodore^{20(W),23} mit Tomatensauce²⁸ und geriebenem Käse^{1,26} 3,40 € (V)	Hähnchen-geschnetzeltes^{20(W)} mit Zucchini und Paprika auf Röhrennudeln^{20(W)} 3,40 € (G)		
Veggie Line 	Pizza Margherita^{20(W),26} 3,40 € (V)	Ofenkartoffel mit Kräuterquark²⁶ und Löwensalat²⁶ 3,40 € (V)		
Salat Buffet 	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €		
Dessert	Schokopudding^{20(W),26}	Fruchtjoghurt²⁶		

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12) genetisch verändert

Kennzeichnung Allergene:

20) enthält Gluten 21) enthält Fisch und Fischerzeugnisse 22) enthält Krusten und Schalentiere 23) enthält Eier und Eierzeugnisse 24) enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse 25) enthält Soja und Sojaerzeugnisse 26) enthält Milch und Milcherzeugnisse 27) enthält Schalenfrüchte 28) enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse 29) enthält Senf und Senferzeugnisse 30) enthält Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse 31) enthält Schwefeldioxid und Sulfite 32) enthält Lupine 33) enthält Weichtiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit auslösende Stoffe als Zutaten, diese sind im Speiseplan gekennzeichnet.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass technisch unvermeidbare Einträge von Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit auslösenden Stoffen und ggf. weitere mögliche Einträge auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte dazu erteilt Ihnen gerne unser Küchenpersonal.

Lebensmittelbezeichnung:

(S) Schweinefleisch; (R) Rindfleisch; (G) Geflügel; (F) Fisch; (L) Lamm; (V) Vegetarisch