SPEISEPLAN

Woche vom 14.12. bis 18.12.2026

Änderungen vorbehalten

MONTAG

Warmer Leberkäse mit Kartoffelsalat, Ketchup*
0, 2, 3, 4, 9, 11, i, j
Obst **7**

DIENSTAG

Kartoffelsuppe **a1, g, i**
Pfannkuchen zum selber füllen mit Apfelmus, Nuss-Nougat-Creme und Marmelade
3, 11, a, a1, c, g, h1, h2, h3, h7
Dessert *

MITTWOCH

Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfel und Brot
a1, a2, g, i
Obst **7**

DONNERSTAG

Spiralnudeln in Hackfleischsauce, v. Rind, ger. Käse, Blattsalat und Kräuterdressing **1, a1, g, l**
Dessert *

FREITAG

Rahmchampignons mit Serviettenknödel und Rote Beete Salat **1, 9, a1, c, g, l**
Obst **7**



AWO - Seniorenheim Hans Bauer Leimberger Str. 45 92637 Weiden	**Verpflegungskonzept für Kindergarten und Schulen**	
Zusatzstoffe Allergenkennzeichnung	Küche	

Information zu deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen

Seit Ende 2014 müssen Allergene und Zusatzstoffe auch bei loser Ware gekennzeichnet werden.

Wir dürfen darauf hinweisen, dass Zusatzstoffe in keinster Weise gesundheitsschädlich sind und nur beigefügt werden, um Qualität, Farbe und Geschmack zu heben.

Sie finden neben dem Menü eine Zahl, die für einen Zusatzstoff steht. Allergene werden mit Buchstaben gekennzeichnet. Zusätzlich werden Gluten und Schalenfrüchte in ihre einzelnen Untergruppen aufgeteilt

Hier die Aufschlüsselung für Zusatzstoffe und Allergene :

Zusatzstoffe		**Allergene**					
0	**Stabilisator (E322-E415)**	**a**	**Gluten**	**e**	**Erdnüsse**	**i**	**Sellerie**
1	**Farbstoff**	**a1**	**Weizen**	**f**	**Soja**	**j**	**Senf**
2	**Konservierungsstoff oder konserviert**	**a2**	**Roggen**	**g**	**Milch**	**k**	**Sesamsamen**
3	**Antioxidationsmittel (E300-E321)**	**a3**	**Hafer**	**h**	**Schalenfrüchte**	**l**	**Schwefeldioxid und Sulfite**
4	**Geschmacksverstärker**	**a4**	**Gerste**	**h1**	**Mandeln**	**m**	**Lupine**
5	**Geschwefelt**	**a5**	**Grünkern**	**h2**	**Haselnuss**	**n**	**Weichtiere**
6	**Geschwärzt**	**a6**	**Dinkel**	**h3**	**Walnuss**		
7	**Gewachst**	**a7**	**Kleie**	**h4**	**Cashewnuss**		
8	**Phosphat**	**b**	**Krebstiere**	**h5**	**Pekannuss**		
9	**Süßungsmittel**	**c**	**Eier**	**h6**	**Paranuss**		
10	**Phenylalanin**	**d**	**Fisch**	**h7**	**Pistazie**		
11	**Säuerungsmittel**						

Bei Fragen können sie sich gerne an unsere Küchenleiter wenden (bitte erst nach 11:00 Uhr)
Bei verpackter Portionsware (Pudding, Joghurt)
* Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene siehe Verpackung
**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene siehe Deklarationsordner