

# SPEISEPLAN



Woche vom 02.03. - 06.03.2026

\*Änderungen vorbehalten\*

## MONTAG

Geflügelklopse in Rahmsauce mit Kartoffelpüree und Karottensalat **9, 11, a1, a2, a3, a4, c, g, j, l**  
Obst **7**

## DIENSTAG

Seelachsfilet, paniert mit Kartoffelsalat  
**2, 9, 11, a1, a2, a3, a4, c, d, g, i, j, l**  
Dessert\*

## MITTWOCH

Nudeln in Tomatenkäsesahnesauce und gem. Salat  
**9, 11, a1, a2, a3, a4, g, l, c**  
Obst **7**


## DONNERSTAG

Rahmschnitzel mit Spätzle, Gurkensalat **11, a1, c, g, l**  
Dessert\*

## FREITAG

Brokkolisuppe **a1, c, g, i**  
Quarkkeulchen mit Apfelmus **3, 11, a1, c, g**  
Obst **7**



AWO - Seniorenheim Hans Bauer Leimberger Str. 45 92637 Weiden	<b>Verpflegungskonzept für Kindergarten und Schulen</b>	
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 keinsten 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					
<b>0</b>	<b>Stabilisator (E322-E415)</b>	<b>a</b>	<b>Gluten</b>	<b>e</b>	<b>Erdnüsse</b>	<b>i</b>	<b>Sellerie</b>
<b>1</b>	<b>Farbstoff</b>	<b>a1</b>	<b>Weizen</b>	<b>f</b>	<b>Soja</b>	<b>j</b>	<b>Senf</b>
<b>2</b>	<b>Konservierungsstoff oder konserviert</b>	<b>a2</b>	<b>Roggen</b>	<b>g</b>	<b>Milch</b>	<b>k</b>	<b>Sesamsamen</b>
<b>3</b>	<b>Antioxidationsmittel (E300-E321)</b>	<b>a3</b>	<b>Hafer</b>	<b>h</b>	<b>Schalenfrüchte</b>	<b>l</b>	<b>Schwefeldioxid und Sulfite</b>
<b>4</b>	<b>Geschmacksverstärker</b>	<b>a4</b>	<b>Gerste</b>	<b>h1</b>	<b>Mandeln</b>	<b>m</b>	<b>Lupine</b>
<b>5</b>	<b>Geschwefelt</b>	<b>a5</b>	<b>Grünkern</b>	<b>h2</b>	<b>Haselnuss</b>	<b>n</b>	<b>Weichtiere</b>
<b>6</b>	<b>Geschwärzt</b>	<b>a6</b>	<b>Dinkel</b>	<b>h3</b>	<b>Walnuss</b>		
<b>7</b>	<b>Gewachst</b>	<b>a7</b>	<b>Kleie</b>	<b>h4</b>	<b>Cashewnuss</b>		
<b>8</b>	<b>Phosphat</b>	<b>b</b>	<b>Krebstiere</b>	<b>h5</b>	<b>Pekannuss</b>		
<b>9</b>	<b>Süßungsmittel</b>	<b>c</b>	<b>Eier</b>	<b>h6</b>	<b>Paranuss</b>		
<b>10</b>	<b>Phenylalanin</b>	<b>d</b>	<b>Fisch</b>	<b>h7</b>	<b>Pistazie</b>		
<b>11</b>	<b>Säuerungsmittel</b>						

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