

# SPEISEPLAN



Woche vom 09.03. bis 13.03.2025

\*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 und  
Nuss-Nougat-Creme **a, a1, c, g, h1, h2, h3, h7**

Dessert \*

## MITTWOCH

Chili con Carne, Hackfleisch Eintopf mit roten Bohnen,  
Paprika, Mais und Weißbrot **11, a1, a2, a3, a4**

Obst 7

## DONNERSTAG

Fusilli in Tomatenfrischkäsesauce mit gem. Salat

**5, 9, 11, a1, a2, a3, a4, g**

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	<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