

Speiseplan

Montag, 23.06.2025 bis Freitag, 27.06.2025

Menü I All you can eat Salat aus der Salatbar	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
			Lasagne mit Rinderhackfleisch (a1,c,f,g,i,j) und Käse überbacken (c,g) Banane	Seelachsfilet im Backteig (a1,d,g) mit Ratatouille Gemüse (f,g,i,j) dazu Rosmarinkartoffeln Eis (c,g)	
Menü II Vegetarisch All you can eat Salat aus der Salatbar					
	Penne Rigate (a1,c) mit Tomatensauce (c,f,g,i,j) Hartkäse (c,g) Nektarine	Spargelpfanne mit Kokosmilch (g) mit Gemüse und Pilzen dazu Vollkornreis Apfel	Gemüselasagne (a1,c,f,g,i,j) mit Käse überbacken (c,g) Banane	Gemüsefrikadelle (a1,c,f,i,j) mit Ratatouille Gemüse (c,f,gi,j) dazu Rosmarinkartoffeln Eis (c,g)	Eierpfannkuchen (a1,c,g) mit Zucker/Zimt und Kirschkompott
Salatbar All you can eat Selbst- bedienung					
	Frische Salate zur Auswahl	Frische Salate zur Auswahl	Frische Salate zur Auswahl	Frische Salate zur Auswahl	Frische Salate zur Auswahl

Kennzeichnung von **Allergenen** auf Speise- und Getränkekarten

Bei der Herstellung vieler Lebensmittel ist die Verwendung bestimmter sogenannter Allergener Stoffe erlaubt.

Die Allergene müssen nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften, bei der Abgabe der Lebensmittel an den Verbraucher, deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift kenntlich gemacht werden.

Auf Speise- und Getränkekarten dürfen die vorgeschriebenen Angaben in Fußnoten angebracht werden. Die verwendeten Allergene sind bei Fertigpackungen aus dem Zutatenverzeichnis ersichtlich. Die Kennzeichnung muss in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung (Produktbezeichnung) der Lebensmittel in Verbindung gebracht werden.

	Kenn- zeichnung
Gluten	(a)
Weizen (a1), Roggen (a2), Gerste (a3), Hafer (a4), Dinkel (a5)	
Krebstiere	(b)
Ei	(c)
Fisch	(d)
Erdnüsse	(e)
Soja	(f)
Milch	(g)
Schalenfrüchte	(h)
Mandel (h1), Haselnuss (h2), Walnuss (h3), Kaschunuss (h4), Pecannuss (h5), Paranuss (h6), Pistazie (h7), Macadamianuss (h8), Queenslanuss (h9)	
Sellerie	(i)
Senf	(j)
Sesam	(k)
Lupinie	(l)
Weichtiere	(m)
Schwefeldioxid / Sulfit	(n)



Kennzeichnung von **Zusatzstoffen** auf Speise- und Getränkekarten

Bei der Herstellung vieler Lebensmittel ist die Verwendung bestimmter sogenannter Zusatzstoffe erlaubt.

Nur einige der zugelassenen Zusatzstoffe müssen nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften, bei der Abgabe der Lebensmittel an den Verbraucher, deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift kenntlich gemacht werden.

Auf Speise- und Getränkekarten dürfen die vorgeschriebenen Angaben in Fußnoten angebracht werden. Die verwendeten Zusatzstoffe sind bei Fertigpackungen aus dem Zutatenverzeichnis ersichtlich. Die Kennzeichnung muss in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung (Produktbezeichnung) der Lebensmittel in Verbindung gebracht werden.

	Kenn- zeichnung
Konservierungsstoffe mit der Angabe mit „Konservierungsstoffe oder konserviert“	(1)
Antioxidationsmittel mit der Angabe mit „Antioxidationsmittel“	(2)
Oberflächenbehandlung durch die Angabe „gewachst“	(3)
Süßungsmittel (Süßstoffe) durch die Angabe mit Süßungsmittel	(4)
Geschmacksverstärker mit der Angabe „mit Geschmacksverstärker“	(5)
Farbstoffe durch die Angabe „mit Farbstoffen“	(6)
Diphosphate durch die Angabe „mit Phosphate“	(7)
Schwefeldioxid durch die Angabe „geschwefelt“	(8)
Milcheiweiß durch die Angabe „mit Milcheiweiß“	(9)
Eisenglukonat durch die Angabe „geschwärzt“	(10)
Lebensmittel mit Aspartam (Süßstoff) durch die Angabe „enthält eine Phenylalaninquelle“	(11)
Coffeinhaltige Lebensmittel durch die Angabe „coffeinhaltig“	keine
Chininhaltige Getränke durch die Angabe „chininhaltig“	keine
Lachsbrot durch die Angabe „Lachsersatz“	keine

Die Zusatzstoffe 12, 13, und 14 dürfen nicht mit Fußnoten kenntlich gemacht werden.