

100% BIO - REGIONAL - FAIR - FÜR EINE BESSERE ZUKUNFT

Wochenspeiseplan

2026	KW vom	Allergene und Unverträglichkeiten	hat's geschmeckt?
Montag			<input type="radio"/> 😊 <input type="radio"/> 😐 <input type="radio"/> ☹️
vegetarisch			😊 😐 ☹️
Dienstag			<input type="radio"/> 😊 <input type="radio"/> 😐 <input type="radio"/> ☹️
vegetarisch			😊 😐 ☹️
Mittwoch			<input type="radio"/> 😊 <input type="radio"/> 😐 <input type="radio"/> ☹️
vegetarisch			😊 😐 ☹️
Donnerstag			<input type="radio"/> 😊 <input type="radio"/> 😐 <input type="radio"/> ☹️
vegetarisch			😊 😐 ☹️
Freitag			<input type="radio"/> 😊 <input type="radio"/> 😐 <input type="radio"/> ☹️
vegetarisch			😊 😐 ☹️

Name der Einrichtung:

Wir freuen uns über Ihre Rückmeldung:

Allergene (9) und (10) können immer enthalten sein

*aus Wildfisch nicht biozertifizierbar (A) Rindfleisch, (B) Geflügel, (C) Schweinefleisch, (kdA) keine deklarierungspflichtigen Allergene

Folgende deklarierungspflichtige Allergene können in allen Speisen enthalten sein: (1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), (2) Krebstiere, (3) Eier, (4) Fisch, (5) Erdnüsse, (6) Soja, (7) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) (8) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), (9) Sellerie, (10) Senf, (11) Sesamsamen, (12) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, (13) Lupinen, (14) Weichtiere.

Wir kochen ohne deklarierungspflichtige Zusatzstoffe. Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an den Caterer: