

Speiseplan

DIAKONIEgesellschaft
Münsinger Alb

Name: _____

	MENÜ 1	MENÜ 2	Alternative Beilagen
MONTAG	kein Essen		
DIENSTAG	kein Essen		
MITTWOCH	kein Essen		
DONNERSTAG	kein Essen		
FREITAG	kein Essen		
SAMSTAG	kein Essen		
SONNTAG	kein Essen		

Zusatzstoffe & Allergene

DIAKONIEgesellschaft
Münsinger Alb

Kennzeichnungselement	Bemerkung
Zusatzstoffe	
1 mit Farbstoff	
2 mit Konservierungsstoff	
3 mit Andioxidationsmittel	
4 mit Geschmacksverstärker	
5 mit Phosphat	bei Fleisch- und Fischerzeugnissen
6 mit Stärke	bei Fleisch- und Fischerzeugnissen
7 mit Milcheiweiß	bei Fleisch- und Fischerzeugnissen
8 geschwärzt	
9 geschwefelt	
10 mit Süßungsmittel (n) bzw einer Zuckerart und Süßungsmitteln	bei Verwendung von Zuckeraustauschstoffen und / oder Süßungsmitteln; bei Aspartam zusätzlich: enthalt eine Phenylalaninquelle bei 100g/kg: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
11 coffeinhaltig	bei Erfrischungsgetränken
12 chininhaltig	bei Bittergetränken
13 gewachst	bei Zitrusfrüchten
14 konserviert mit Thiabendazol	bei Zitrusfrüchten
15 nach der Ernte behandelt	bei Verwendung von: Chlorprophan, Imazalin, Thiabendazol zur Haltbarkeitsverlängerung
16 bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt	
17 tiefgefroren, tiefgekühlt	für Tiefkühlkost
Allergene	
A Glutenhaltiges Getreide	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut
B Krebstiere	
C Eier	
D Fische	
E Erdnüsse	
F Soja	
G Milch	
H Schalenfrüchte	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse
I Sellerie	
J Senf	
K Sesam	
L Schwefeldioxid und Sulfate	wenn >10mg/kg oder 10mg/L
M Lupinen	
N Weichtiere	Fische, Muscheln, usw.