

# Speiseplan

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

Kennzeichnungselement	Bemerkung
<b>Zusatzstoffe</b>	
1 mit Farbstoff	
2 mit Konservierungsstoff	
3 mit Antioxidationsmittel	
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 koffeinhaltig	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

<b>Allergene</b>	
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.