

Mittagessen				
R 16	Montag 29.04.2019	Dienstag 30.04.2019	Mittwoch 01.05.2019	Donnerstag 02.05.2019
Suppe	Grießnockensuppe A,C	Karottensuppe A,G	Brotsuppe A,F,G	Spargelsuppe A,G
Menü I	Gulasch [R] A ungarische Art Butterpaprika I Bauernspätzle 1,2,5, A,C	Puten- Fleischkäse Kartoffelsalat J	Cevapcici [P] Ajvarsauce A Paprika-Erbsenreis	Kasseler Halsgrat [S] Bayrisch Kraut Sahnepüree G,L
Menü II	Gemüsegyros Joghurt DIPP Reis	Eieromelette mit Würfelkartoffeln A,C,G Tomaten Rahmspinat	Allgäuer Käsespatzen 1,2,5, A,C,G Salat	Topfenstrudel A,C,G Fruchtsauce
Nachtisch	Obst	Panacottapudding G	Kuchen A,C,G, H,M	Pudding G

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 ZZuIV

- 1 - Geschmacksverstärker
- 2 - Konservierungsstoff
- 3 - Phosphat
- 4 - Farbstoff
- 5 - Antioxidationsmittel
- 6 - geschwefelt
- 7 - geschwärzt
- 8 - gewachst
- 9 - Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle)

Deklarationspflichtige Allergene

- A - Gluten
- B - Krebstiere
- C - Eier
- D - Fisch
- E - Erdnüsse
- F - Soja
- G - Milch/ -produkte
- H - Schalenfrüchte
- I - Sellerie
- J - Senf
- K - Sesamsamen
- L - Schwefeldioxid/ Sulfite
- M - Lupinen
- N - Weichtier/-erzeugnisse

Fleischsortenkennzeichnung

- [S] Schwein
- [R] Rind
- [K] Kalb
- [P] Geflügel
- [F] Fisch
- [W] Wild



In der Klinikküche Kaufbeuren enthalten Salatsaucen die Zusatzstoffe/Allergene: 2, G, C, I, J, L

Unsere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene erfolgt nach bestem Wissen und mit großer Sorgfalt. Im Rahmen der Produktionshaftung weisen wir Sie jedoch darauf hin, dass es nicht völlig auszuschließen ist, dass Speisen und Produkte, die keinen Hinweis enthalten, trotzdem Spuren (Kreuzkontaminationen) von Allergenen aufweisen. Bitte informieren Sie uns über eventuell vorliegende Nahrungsmittelallergien