

Mittagessen				
R 14	Montag 12.10.2020	Dienstag 13.10.2020	Mittwoch 14.10.2020	Donnerstag 15.10.2020
Suppe	Selleriecreme A,G,I	Kürbiscreme A,G,I	Graupensuppe A,I	Gemüsesuppe A,G,I
Menü I	Bolognese vom Rind I Maccaroni A,C Salat	Lendensteak [S] Pfeffersauce 1,9,A,F Rosenkohl Kartoffeln	Schupfnudeln A,C Kraut Speckstreifen [S] 5,6,7	Bockwurst [S] 1,2,5,9J Ketchup 9 Wedges A Salat
Menü II	Topfen A,C,G Palatschinken Ananas - Rosinen Ragout	Seelachs Bordelaise A Gemüsesauce A,G Kartoffeln Salat	Kaiserschmarrn A,C,G Zwetschgenröster	Hähnchenbrust A,G Currysauce A,G Brokkoli Reis
Nachtisch	Pudding 4,A,G	Bodenseeapfel	Joghurt A,G	Rote Grütze

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.