

Mittagessen				
R 16	Montag 17.02.2020	Dienstag 18.02.2020	Mittwoch 19.02.2020	Donnerstag 20.02.2020
Suppe	Grießnockensuppe A,C	Karottensuppe A,G	Brotsuppe A,F,G	Spargelsuppe A,G
Menü I	Gulasch [R] A,G, ungarische Art Butterpaprika I Bauernspätzle 1,2,5, A,C	Puten- Fleischkäse Kartoffelsalat J	Cevapcici [P] Ajvarsauce A Paprika-Erbсенreis	Kasseler Halsgrat [S] Bayrisch Kraut Sahneпüree G,L
Menü II	Milchreis mit Zimtucker Apfelmus	Eieromelette mit Würfelkartoffeln A,C,G Tomaten Rahmspinat	Nudeln mit A,C Tomatensauce A,G	Topfenstrudel A,C,G Fruchtsauce
Nachtsch	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