

Mittagessen				
R 12	Montag 24.06.2019	Dienstag 25.06.2019	Mittwoch 26.06.2019	Donnerstag 27.06.2019
Suppe	Tomatensuppe A,I,G	Gebrannte Grießsuppe A,I	Kräutersuppe A,I,G	Nudelsuppe A,C
Menü I	Asiareispfanne [P] A,F,G süß-sauer mit Kokosmilch	Cordon Bleu [P] 2,4,5, A,G Kartoffelsalat J	Thüringer Bratwurst [S,K] 1,J Sauerkraut Kartoffeln	Rinderroulade [P/K] 2,5,9,J Zwiebelsauce A,G,I,J ,F Erbsen Kartoffelpüree G,L
Menü II	Ofenkartoffel A,G Sauerrahm 5 Salat	Gemüseauflauf Gärtnerin Art A,C,G, I Pestosauce 1,A,I,J Salat	Spanischer 4,A,F Bohnenopf mit Kartoffelwürfel	Blumenkohl- Käsemedaillon C,G,L Rahmerbsen A,G
Nachtisch	Obst	Schokoladenpudding A,G	Donut A,F,G	Pudding G

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9
ZZu1V**

- 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 Kliniküche 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