

Speiseplan vom 19.11. – 23.11.2018

Montag

Dinkel - Rigatoni a) mit Carbonarasoße 1,2,8)

Vegetarisch: Tomatensoße

Kopfsalat, Blumenkohlsalat, Dressing c)

Dessert: Schokoladepudding c)

Dienstag

Räucherkeim 1,2,8), Kartoffelbrei c), Sauerkraut

Vegetarisch: Gemüse gegrillt

Dessert: Stracciatella - Mousse a,c)

Mittwoch

= Buß- und Betttag, Schulfrei =

Donnerstag

Schaschliktopf 1,2,8), Butterreis

Vegetarisch: Gemüseschaschlik

Bohnensalat, Gurkensalat, Dressing c)

Dessert: Obstsalat

Zusatzstoffe 1 – 9, Allergene a – o siehe nachfolgende Liste

Änderungen vorbehalten! Guten Appetit!

Lebensmittelinformationsverordnung

Ab Dezember 2014 müssen gemäß LMIV, Lebensmittelinformationsverordnung, im Außer – Haus – Verzehr Allergene deklariert werden.

- a – mit Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel Kamut, Emmer, Grünkern, Grieß, Kleie, Graupen, Bulgur, Cous – Cous, Weizenkeimlinge
- b – mit Ei
- c – mit Milch und Milchprodukten
- d – mit Sellerie
- e – mit Soja
- f – mit Senf
- g – mit Sesam
- h – mit Fisch
- i – mit Erdnüssen
- k – mit Krustentieren
- l – mit Schalenfrüchten (Mandeln, Pistazien, Wal-, Hasel-, Para-, Pekan-, Makadamia-, Quennsland-, Cashewnüsse, Pasten, Cremes, Mousse, ger. Nüsse
- m – mit Lupinen (Samen)
- n – mit Weichtieren (Schnecken, Muscheln)
- o – mit Sulfit (Fruchtzubereitungen, Müsli)

Viele Produkte wurden von den Herstellern bereits auf **okA** – ohne kenntlich machende Allergene umgestellt. Technologisch unvermeidbare Spuren können aber nicht ausgeschlossen werden.

Kennzeichnung der Lebensmittel nach der Lebensmittelzusatzstoffverordnung

- 1 – mit Phosphat
- 2 – mit Geschmacksverstärker
- 3 - mit Geliermittel
- 4 – mit Farbstoff
- 5 – mit Süßstoff
- 6 – mit Zitronensäure
- 7 – mit Backtriebmittel
- 8 – mit Konservierungsmittel
- 9 – mit Antioxidationsmittel

Aufseesianum Bamberg
27.11.2014

Sonja Schulz, Küchenleiterin