

1/8	14. Nov.	15. Nov.	16. Nov.	17. Nov.	18. Nov.
46	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag

Rind-Fleisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Rind-Fleisch	Vegetarisch
--------------	-------------	-------------	--------------	-------------

Alle Gerichte sind **OHNE Schweinefleisch!**

Vorspeise	Gemischte Blattsalate	Rohkostplatte	Gemischte Blattsalate	Karottensalat	Rohkostplatte
Mögl. Allergene	j		j		
Zusatzstoffe					
Fleisch, Fisch & Geflügel	VOLLKORN Penne mit Rinder-Bolognese und geriebenem Käse			Chili con Carne Gemüse Eintopf mit Roten Bohnen, Mais, Koriander, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Rinder-Hack und Reis	
Mögl. Allergene	g (ger. Käse), a1-6			a1	
Zusatzstoffe					
Vegetarisch	VOLLKORN -Penne "Napoli" mit Tomatensauce & geriebenem Käse	Eier-Pfannkuchen (3 Stück) mit Zimt-Zucker	Blumenkohl-Käsemedaillon (1 Stück) mit Butter-Karotten in Schnittlauchsaucе und Schwenkkartoffeln	Chili sin Carne Gemüse Eintopf mit Roten Bohnen, Mais, Koriander, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Tofu und Parboiled-Reis	Überbackener Makkaroni-Auflauf mit Bechamel, geriebenem Käse und Tomatensauce
Mögl. Allergene	g (ger. Käse), a1-6	a1-6, c, g	a1, c, g	a1, f	a1, c, g
Zusatzstoffe					
Dessert & Obst	Geschnittenes Obst	Apfelmus	Geschnittenes Obst	Geschnittenes Obst	Aprikosenjoghurt
Mögl. Allergene					g
Zusatzstoffe					

Wir bitten um Verständnis - Änderungen behalten wir uns jederzeit vor.

Naturreis	0
Vollkornbrot	0
Vollkornnudeln	1

	Frsch. Gemüse im HG	Vegetarisch	Geflügel	Rind-Fleisch	Fisch
Diese Woche	2	3	0	2	0
1/8	2	3	0	2	0

	Reis	Nudeln, Spätzle, etc	Kartoffeln / -produkte	CousCous & Co	Süßer Hauptgang
Diese Woche	1	2	1	0	1
1/8	1	2	1	0	1

Die Legende zu den möglichen Allergenen und den Zusatzstoffen finden sie auf der letzten Seite.
Diese Kennzeichnungslgende erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wir übernehmen keine Verantwortung für eventuell auftretende Gesundheitschäden, verursacht durch Allergene oder Zusatzstoffe. Bestimmte Lebensmittel-Zertifikate mit genauen Spezifikationen und Kennzeichnungen sind auf Nachfrage bei uns einzusehen.

2/8	21. Nov.	22. Nov.	23. Nov.	24. Nov.	25. Nov.
47	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag

Vegetarisch	Vegetarisch	Fisch	Geflügel	Vegetarisch
-------------	-------------	-------	----------	-------------

Alle Gerichte sind **OHNE Schweinefleisch!**

Vorspeise	Gemischte Blattsalate	Rohkostplatte	Gurkensalat	Rohkostplatte	Gemischte Blattsalate
Mögl. Allergene	j		j		j
Zusatzstoffe					
Fleisch, Fisch & Geflügel			Gebackene Fischstäbchen (3 Stück) mit Kräuter-Sauce und Gemüse-CousCous	Putenbratwurst (1 Stück) mit Spätzle und Rahmsauce	
Mögl. Allergene			a1, c, d, g	a1-6, g	
Zusatzstoffe				3	
Vegetarisch	Frischer Brokkoli mit Salzkartoffeln und hausgemachtem Kräuterquark	Gratinierte Ofen-Canneloni (3 Stück) mit Käse- & Tomatensauce	Gemüse-Knusper-Bagel (2 Stück) mit Kräuter-Sauce und CousCous	Gemüse-Frikadelle (1 Stück) mit Spätzle und Rahmsauce	Badische Schupfnudeln mit mediterranem Ratatouille
Mögl. Allergene	g	a1, c, g	a1-6, g	a1, c, g	c, g
Zusatzstoffe					
Dessert & Obst	Geschnittenes Obst	Vanillepudding	Geschnittenes Obst	Geschnittenes Obst	Geschnittenes Obst
Mögl. Allergene		g			
Zusatzstoffe					

Wir bitten um Verständnis - Änderungen behalten wir uns jederzeit vor.

Naturreis	0	0
Vollkornbrot	0	0
Vollkornnudeln	0	1

	Frsch. Gemüse im HG	Vegetarisch	Geflügel	Rind-Fleisch	Fisch
Diese Woche	3	3	1	0	1
2/8	5	6	1	2	1

	Reis	Nudeln, Spätzle, etc	Kartoffeln / -produkte	CousCous & Co	Süßer Hauptgang
Diese Woche	0	2	2	1	0
2/8	1	4	3	1	1

Die Legende zu den möglichen Allergenen und den Zusatzstoffen finden sie auf der letzten Seite.
 Diese Kennzeichnungslgende erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wir übernehmen keine Verantwortung für eventuell auftretende Gesundheitschäden, verursacht durch Allergene oder Zusatzstoffe. Bestimmte Lebensmittel-Zertifikate mit genauen Spezifikationen und Kennzeichnungen sind auf Nachfrage bei uns einzusehen.

3/8	28. Nov.	29. Nov.	30. Nov.	1. Dez.	2. Dez.
48	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag

Vegetarisch	Vegetarisch	Rind-Fleisch	Geflügel	Vegetarisch
-------------	-------------	--------------	----------	-------------

Alle Gerichte sind **OHNE Schweinefleisch!**

Vorspeise	Gemischte Blattsalate	Rohkostplatte	Karottensalat	Gemischte Blattsalate	Rohkostplatte
Mögl. Allergene	j		j	j	
Zusatzstoffe					
Fleisch, Fisch & Geflügel			Fleischkühle (2 Stück) mit Karottengemüse, Parboiled-Reis und Rahmpinatsauce	Gebratene Geflügel-Cevapcici (3 Stück) mit Broccoli, Tomatenragout und Bulgur	
Mögl. Allergene			a1-6, c, g, j	a1, c	
Zusatzstoffe					
Vegetarisch	VOLLKORN Spirelli mit Veggi-Bolognese und geriebenem Käse	Gebratene Kartoffelpuffer (3 Stück) mit Zimt-Zucker	Gemüse-Köttbullar (4 Stück) mit Karottengemüse, Parboiled-Reis und Rahmsauce	Gebackene Gemüsenuggets (5 Stück) mit Broccoli, Tomatenragout und Bulgur	Sämige Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Vollkorn-Bauernbrot
Mögl. Allergene	g (ger. Käse), a1-6, c,e,h ,i,j,k,	a1-6, c	a1-6, c, g	a1, c	a1-6 (Vollkornbrot), g
Zusatzstoffe					
Dessert & Obst	Geschnittenes Obst	Apfelmus	Geschnittenes Obst	Geschnittenes Obst	Mandarinen-Quark
Mögl. Allergene					g
Zusatzstoffe					

Wir bitten um Verständnis - Änderungen behalten wir uns jederzeit vor.

Naturreis	0
Vollkornbrot	1
Vollkornnudeln	2

	Frsch. Gemüse im HG	Vegetarisch	Geflügel	Rind-Fleisch	Fisch
Diese Woche	3	3	1	1	0
3/8	8	9	2	3	1

	Reis	Nudeln, Spätzle, etc	Kartoffeln / -produkte	CousCous & Co	Süßer Hauptgang
Diese Woche	1	1	2	1	1
3/8	2	5	5	2	2

Die Legende zu den möglichen Allergenen und den Zusatzstoffen finden sie auf der letzten Seite.
Diese Kennzeichnungslgende erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wir übernehmen keine Verantwortung für eventuell auftretende Gesundheitschäden, verursacht durch Allergene oder Zusatzstoffe. Bestimmte Lebensmittel-Zertifikate mit genauen Spezifikationen und Kennzeichnungen sind auf Nachfrage bei uns einzusehen.

4/8	5. Dez.	6. Dez.	7. Dez.	8. Dez.	9. Dez.
49	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag

Vegetarisch	Vegetarisch	Fisch	Vegetarisch	Geflügel
-------------	-------------	-------	-------------	----------

Alle Gerichte sind **OHNE Schweinefleisch!**

Vorspeise	Gemischte Blattsalate	Rohkostplatte	Gemischte Blattsalate	Rohkostplatte	Gemischte Blattsalate
Mögl. Allergene	j		j		j
Zusatzstoffe			Praktisch Grätenfrei		
Fleisch, Fisch & Geflügel			Knuspriger Backfisch im Teigmantel (1 Stück) mit Schwenkkartoffeln, Buttererbsen und Kräuterremoulade		Linsengemüseragout mit Spätzle & Geflügel-Wienerle in großen Stücken
Mögl. Allergene			a1, c, d, g, j		a1, c, g
Zusatzstoffe					3
Vegetarisch	Knusper-Gemüse-Taschen (2 Stück) mit Frischkäsefüllung, Champignonrahmsauce und Bulgur	Gratinierte Käsespätzle mit Röstzwiebeln	Knusprige Mozzarellasticks (3 Stück) mit Schwenkkartoffeln, Buttererbsen und Kräuterremoulade	Falaffel "Kichererbsenbällchen" (4 Stück) mit Tomaten-Paprikasauce und Butter-Parboiledreis	Linsengemüseragout mit Spätzle
Mögl. Allergene	a1, c, g	a1, c, g	a1, g, j	a1-6	a1, c, g
Zusatzstoffe					
Dessert & Obst	Geschnittenes Obst	Geschnittenes Obst	Geschnittenes Obst	Marmorkuchen	Geschnittenes Obst
Mögl. Allergene				a1-6, c,g	
Zusatzstoffe					

Wir bitten um Verständnis - Änderungen behalten wir uns jederzeit vor.

Naturreis	0	0
Vollkornbrot	0	1
Vollkornnudeln	0	2

	Frsch. Gemüse im HG	Vegetarisch	Geflügel	Rind-Fleisch	Fisch
Diese Woche	3	3	1	0	1
4/8	11	12	3	3	2

	Reis	Nudeln, Spätzle, etc	Kartoffeln / -produkte	CousCous & Co	Süßer Hauptgang
Diese Woche	1	2	1	1	0
4/8	3	7	6	3	2

Die Legende zu den möglichen Allergenen und den Zusatzstoffen finden sie auf der letzten Seite.
Diese Kennzeichnungslgende erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wir übernehmen keine Verantwortung für eventuell auftretende Gesundheitschäden, verursacht durch Allergene oder Zusatzstoffe. Bestimmte Lebensmittel-Zertifikate mit genauen Spezifikationen und Kennzeichnungen sind auf Nachfrage bei uns einzusehen.

5/8	12. Dez.	13. Dez.	14. Dez.	15. Dez.	16. Dez.
50	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag

Vegetarisch	Vegetarisch	Fisch	Geflügel	Vegetarisch
-------------	-------------	-------	----------	-------------

Alle Gerichte sind **OHNE Schweinefleisch!**

Vorspeise	Gemischte Blattsalate	Rohkostplatte	Karottensalat	Rohkostplatte	Gemischte Blattsalate
Mögl. Allergene	j				j
Zusatzstoffe					
Fleisch, Fisch & Geflügel			Praktisch Grätenfrei Cross gebackene Fischnuggets (4 Stück) mit Kräuter-Sahne-Sauce und Gemüse-CousCous	Paniertes Putenschnitzel in mildem Gemüse-Cocos-Curry mit Butter-Gnoccis	
Mögl. Allergene			a1, c, d, g	a1-6, c, g	
Zusatzstoffe					
Vegetarisch	Gebackene Karotten-Zucchini-Puffer (2 Stück) in Knusperpanade mit Rahmsauce und Erbsenreis	Eier-Pfannkuchen (3 Stück) mit Zimt-Zucker	Gemüsenuggets (5 Stück) mit Kräuter-Sahne-Sauce und Gemüse-CousCous	Butter-Gnoccis mit mildem Gemüse-Cocos-Curry	Kartoffelwedges mit Tzaziki und Brokkoli
Mögl. Allergene	a1-6, c, g	a1-6, c, g	a1, c, g	a1-6, g	a1, g
Zusatzstoffe					
Dessert & Obst	Geschnittenes Obst	Apfelmus	Geschnittenes Obst	Rote Grütze mit Vanillesauce	Geschnittenes Obst
Mögl. Allergene				g	
Zusatzstoffe				1	

Wir bitten um Verständnis - Änderungen behalten wir uns jederzeit vor.

Naturreis	0
Vollkornbrot	0
Vollkornnudeln	0
	2

	Frsch. Gemüse im HG	Vegetarisch	Geflügel	Rind-Fleisch	Fisch
Diese Woche	4	3	1	0	1
5/8	15	15	4	3	3

	Reis	Nudeln, Spätzle, etc	Kartoffeln / -produkte	CousCous & Co	Süßer Hauptgang
Diese Woche	1	0	2	1	1
5/8	4	7	8	4	3

Die Legende zu den möglichen Allergenen und den Zusatzstoffen finden sie auf der letzten Seite.
Diese Kennzeichnungslgende erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wir übernehmen keine Verantwortung für eventuell auftretende Gesundheitschäden, verursacht durch Allergene oder Zusatzstoffe. Bestimmte Lebensmittel-Zertifikate mit genauen Spezifikationen und Kennzeichnungen sind auf Nachfrage bei uns einzusehen.

6/8	19. Dez.	20. Dez.	21. Dez.	22. Dez.	23. Dez.
51	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
			Weihnachtsferien bis 8. Januar 2023 (9. Januar 2023 = erster Schultag)		
Rind-Fleisch		Vegetarisch			

Alle Gerichte sind **OHNE Schweinefleisch!**

Vorspeise	Gemischte Blattsalate	Rohkostplatte			
Mögl. Allergene	j				
Zusatzstoffe					
Fleisch, Fisch & Geflügel	VOLLKORN Spaghetti mit Rinder-Bolognese und geriebenem Käse	X			
Mögl. Allergene	g (ger. Käse), a1-6				
Zusatzstoffe					
Vegetarisch	VOLLKORN Spaghetti mit Veggi-Bolognese und geriebenem Käse	Spinat-Tortellini mit Käse-Füllung und Tomatensauce			
Mögl. Allergene	g (ger. Käse), a1-6,e,c,h,i,j,k	c,g			
Zusatzstoffe					
Dessert & Obst	Geschnittenes Obst	Schokopudding			
Mögl. Allergene		g			
Zusatzstoffe					

Wir bitten um Verständnis - Änderungen behalten wir uns jederzeit vor.

Naturreis	0
Vollkornbrot	0
Vollkornnudeln	1
Vollkornnudeln	3

	Frsch. Gemüse im HG	Vegetarisch	Geflügel	Rind-Fleisch	Fisch
Diese Woche	1	1	0	1	0
6/8	16	16	4	4	3

	Reis	Nudeln, Spätzle, etc	Kartoffeln / -produkte	CousCous & Co	Süßer Hauptgang
Diese Woche	0	2	0	0	0
6/8	4	9	8	4	3

Die Legende zu den möglichen Allergenen und den Zusatzstoffen finden sie auf der letzten Seite.
 Diese Kennzeichnungslgende erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wir übernehmen keine Verantwortung für eventuell auftretende Gesundheitschäden, verursacht durch Allergene oder Zusatzstoffe. Bestimmte Lebensmittel-Zertifikate mit genauen Spezifikationen und Kennzeichnungen sind auf Nachfrage bei uns einzusehen.

7/8	9. Jan.	10. Jan.	11. Jan.	12. Jan.	13. Jan.
2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag

Vegetarisch	Geflügel	Fisch	Vegetarisch	Vegetarisch
-------------	----------	-------	-------------	-------------

Alle Gerichte sind **OHNE Schweinefleisch!**

Vorspeise	Gemischte Blattsalate	Rohkostplatte	Gurkensalat	Gemischte Blattsalate	Rohkostplatte
Mögl. Allergene	j		j	i	
Zusatzstoffe			Praktisch Grätenfrei		
Fleisch, Fisch & Geflügel	X	Geflügelgeschnetzeltes in Gemüserahm mit Semmelknödel (1 Stück)	Gebackene Fischstäbchen (3 Stück) mit leichter Currysauce & Gemüse-Reis	X	X
Mögl. Allergene		a1, c, g	a1, c, d, g		
Zusatzstoffe					
Vegetarisch	Spinat-Tortellini mit Käse-Füllung und Tomatensauce	Semmelknödel (1 Stück) mit buntem Gemüseragout "a'la creme" mit Karotten, Zucchini, Paprika und Champignons	Paniertes Blumenkohlmedallion (1 Stück) mit leichter Currysauce & Gemüse-Reis	Überbackene Dampfnudel (1,5 Stück) mit Vanillesauce	Herbstliche Cremesuppe vom Hokaido-Kürbis mit Vollkorn-Bauernbrot
Mögl. Allergene	a1, c, g	a1, c, g	a1,c, g	a1-6, c, g	a1-a6 , g
Zusatzstoffe				1	
Dessert & Obst	Geschnittenes Obst	Hefezopf	Geschnittenes Obst	Beeren-Ragout	Geschnittenes Obst
Mögl. Allergene		a1-6 , c,g			
Zusatzstoffe					

Wir bitten um Verständnis - Änderungen behalten wir uns jederzeit vor.

Naturreis	0
Vollkornbrot	1
Vollkornnudeln	0
	3

Die Legende zu den möglichen Allergenen und den Zusatzstoffen finden sie auf der letzten Seite.
 Diese Kennzeichnungslgende erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wir übernehmen keine Verantwortung für eventuell auftretende Gesundheitschäden, verursacht durch Allergene oder Zusatzstoffe. Bestimmte Lebensmittel-Zertifikate mit genauen Spezifikationen und Kennzeichnungen sind auf Nachfrage bei uns einzusehen.

	Frsch. Gemüse im HG	Vegetarisch	Geflügel	Rind-Fleisch	Fisch
Diese Woche	2	3	1	0	1
7/8	18	19	5	4	4

	Reis	Nudeln, Spätzle, etc	Kartoffeln / -produkte	CousCous & Co	Süßer Hauptgang
Diese Woche	1	1	1	0	1
7/8	5	10	9	4	4

8/8	16. Jan.	17. Jan.	18. Jan.	19. Jan.	20. Jan.
3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag

Rind-Fleisch	Vegetarisch	Fisch	Vegetarisch	Vegetarisch
--------------	-------------	-------	-------------	-------------

Alle Gerichte sind **OHNE Schweinefleisch!**

Vorspeise	Gemischte Blattsalate	Rohkostplatte	Paprika-Mais-Salat	Rohkostplatte	Gemischte Blattsalate
Mögl. Allergene	j		j		j
Zusatzstoffe					
Fleisch, Fisch & Geflügel	VOLLKORN Penne mit Rinder-Bolognese und geriebenem Käse		Praktisch Grätenfrei Knuspriger Backfisch im Teigmantel (1 Stück) mit Broccoliroschen, Kräuterremoulade und Salzkartoffeln		
Mögl. Allergene	g (ger. Käse), a1-6		a1, c, d, g		
Zusatzstoffe					
Vegetarisch	VOLLKORN -Penne "Napoli" mit Tomatensauce & geriebenem Käse	Gebratene Eierknöpfle mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Blumenkohlrahmsauce	Gebackene Gemüsebällchen (5 Stück) mit Broccoliroschen, Kräuterremoulade und Salzkartoffeln	Gemüseintopf mit kleinen vegetarischen Maultaschen, Frühlingsgemüse und frischen Kräutern	2x herzhaft gefüllte Pfannkuchen mit Champignons-Gemüsragout "a la creme"
Mögl. Allergene	g (ger. Käse), a1-6	a1, c, g	a1, g	a1, c,	a1-6, c, g
Zusatzstoffe					
Dessert & Obst	Geschnittenes Obst	Geschnittenes Obst	Geschnittenes Obst	Warmer Milchreis mit Zwetschgenkompott	Geschnittenes Obst
Mögl. Allergene				g	
Zusatzstoffe					

Wir bitten um Verständnis - Änderungen behalten wir uns jederzeit vor.

Naturreis	0
Vollkornbrot	2
Vollkornnudeln	4
1	0
0,75	
Ø / Woche	

	Frsch. Gemüse im HG	Vegetarisch	Geflügel	Rind-Fleisch	Fisch
Diese Woche	4	3	0	1	1
8/8	22	22	5	5	5
Ø / Woche	2,75	2,75	0,63	0,63	0,63

	Reis	Nudeln, Spätzle, etc	Kartoffeln / -produkte	CousCous & Co	Süßer Hauptgang
Diese Woche	0	3	1	0	0
8/8	5	13	10	4	4
Ø / Woche	0,63	1,63	1,25	0,50	0,50

Ø / Woche	1,00
Süßer Nachtisch	8
Vanillepudding	1
Schokopudding	1
Schoko-Riegel	0
Rührkchn. / Zopf	2
Frucht-Quark	1
Frucht-Joghurt	1
Rote Grütze	1
Milchreis	1

Die Legende zu den möglichen Allergenen und den Zusatzstoffen finden sie auf der letzten Seite.
 Diese Kennzeichnungslgende erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wir übernehmen keine Verantwortung für eventuell auftretende Gesundheitschäden, verursacht durch Allergene oder Zusatzstoffe. Bestimmte Lebensmittel-Zertifikate mit genauen Spezifikationen und Kennzeichnungen sind auf Nachfrage bei uns einzusehen.

Änderungen am Speiseplan

Grundsätzlich sind Änderungen am Speiseplan ausschließlich der Geschäftsführung der FT Hotel GmbH, vertreten durch Herrn Alex Staude, vorbehalten. Aus den nachfolgend genannten Punkten ergibt sich kein Recht auf Änderung für die SKB und keine Pflicht auf Änderung für den Caterer. Die Verfügbarkeit von gewünschten Austauschkomponenten wird ausdrücklich nicht garantiert.

Einzelnen Komponenten im Hauptgang

Änderungen von einzelnen Menü-Komponenten im Hauptgang können durch die SKB der jeweiligen Schule beim Caterer beantragt werden. Der Antrag muss, bis spätestens 10 Tage vor dem Essensausgabetag, per Email an a.staude@ft-hotel.de, gestellt werden.

Ganzer Hauptgang

Änderungen von einem ganzen Hauptgang sind, in einem laufenden Speiseplan-Zyklus, aufgrund des elektronischen Bestellsystems SMS und den damit verbundenen Vorgaben zu Allergenen und Zusatzstoffen, leider nicht möglich, bzw. sehr schwierig zu realisieren. Gerne nehmen wir Vorschläge entgegen und probieren diese beim nächsten Speiseplan-Zyklus zu berücksichtigen.

Vorspeise, Obst & Dessert

Im Rahmen unserer Möglichkeiten, können kleinere Änderungen am Speiseplan, zwischen der SKB und den MA*innen des Caterers, direkt vor Ort besprochen werden.

Definition von

Geschnittenes Obst wird ausschließlich in BIO-Qualität serviert, u.a. auch saisonal definiert und beinhaltet in der Regel folgende Sorten:

Äpfel
Bananen
Birnen

Mandarinen
Nektarinen
Orangen

Pfirsiche
Wassermelonen

Rohkost wird mindestens aus kontrolliertem Anbau serviert, u.a. auch saisonal definiert und beinhaltet in der Regel folgende Sorten:

Karotten
Kohlrabi
Paprika

Radieschen
Rettich
Salatgurken

Tomaten

Zusatzstoffe:

1)	Farbstoff
2)	Konservierungsstoff
3)	Antioxidationsmittel
4)	Geschmacksverstärker
5)	Geschwefelt
6)	Geschwärzt
7)	Süßungsmittel
8)	Phosphat
9)	Koffeinhaltig
10)	Chininhaltig
11)	Phenylalaninquelle
12)	Gewachst
13)	Taurin

Wir übernehmen keine Verantwortung für eventuell auftretende Gesundheitschäden, verursacht durch Allergene oder Zusatzstoffe. Bestimmte Lebensmittel-Zertifikate, mit genauen Spezifikationen und Kennzeichnungen, sind auf Nachfrage bei uns einzusehen.

Mögliche Allergene

a)	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellt Erzeugnisse a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel (Weizenart), a6=Kamut
b)	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
c)	Eier und Eierzeugnisse
d)	Fisch und Fischerzeugnisse
e)	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f)	Soja und Sojaerzeugnisse
g)	Milch und Milcherzeugnisse, einschließlich Laktose
h)	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse h1=Mandel, h2=Haselnuss, h3=Walnuss, h4=Cashewnuss, h5=Pecannuss, h6=Paranuss, h7=Pistazie, h8=Macadamianuss
i)	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
j)	Senf und Senferzeugnisse
k)	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
l)	Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 mg/l)
m)	Lupine und Lupinen-Erzeugnisse
n)	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Alle unsere Milchprodukte (Quark, Joghurt, Milch, Sahne, Butter, Käse, etc.) **enthalten Laktose & Milcheiweiß: g).**

Alle unsere Getreideprodukte (Nudeln, Brot, Pfannkuchen, Fisch-Panaden, etc.) **können a), e), g), h) & k) enthalten.**

Alle unsere Sojaprodukte (Tofu, Tofuwürste, Gemüsebörger, etc.) **können f) enthalten, zzgl. a1 bei Sojasauce**