






# Speiseplan

## evas kleine Kantine

Kalenderwoche 3/2022  
Montag, 17.01. bis Freitag, 21.01.2022

Wochentag	Speisen	Ernährungsampel	Allergene und Zusatzstoffe
Montag	Überbackene Kartoffelgnocchi mit Tomatensoße Blattsalat, Obst		acig
Dienstag	Pasta mit Linsenbolognese Blattsalat, Früchtequark		acig
Mittwoch	Bratwurst (alternativ Geflügel oder Vegiwurst) Kartoffelstampf und Sauerkraut Kompott		24acgi
Donnerstag	Cevapcici (Rind) (alternativ Reisbällchen) mit Paprikasoße und Reis, dazu Erbsengemüse Dessertcreme		3cgai
Freitag	Fischfilet im Knuspermantel an Remouladensoße, Salzkartoffeln Salat, Obst		acig

*Wir wünschen einen guten Appetit!*

## Erläuterungen

Die unterstrichenen Gerichte sind Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Auf Grund der verschiedenen Essenzubereitungen können Spuren von den unten genannten Allergenen enthalten sein.

Wir verwenden keinen Alkohol!!!

Alternativ Gerichte sind für spezielle Kunden, die nicht alles essen können, diese Gerichte sind nur begrenzt vorhanden, deshalb stehen diese Gerichte nicht zur Auswahl.

Wir bieten grundsätzlich unsere Gerichte mit einem Salat und einem Nachtisch an. Sollte das Gericht aus Schweinefleisch bestehen, wird (für alle separat gemeldeten Essen z.B. für Muslime) selbstverständlich automatisch eine entsprechende Alternative angeboten. Bei Süßspeisen gibt es vorab eine Suppe, jedoch keinen Nachtisch (für alle separat gemeldeten Essen z.B. wegen Laktoseintoleranz wird automatisch eine Alternative angeboten).

Wir verarbeiten in unseren Speisen nur Gemüse und Salate aus der heimischen Anzucht der Gärtnerei Pommerenke in Steinheim und verwenden auch keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe.

## Allergene und Zusatzstoffe\*

- a Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- h Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- m Lupinen
- n Weichtiere

(1) Kalbsfleisch, (2) Geflügelfleisch, (3) Rindfleisch, (4) Schweinefleisch, (5) mit Farbstoff E 120, E 131, E 163, (6) Milcheiweiß, (7) Konservierungsstoff, (8) Antioxidationsmittel, (9) Verdickungsmittel, (10)Phosphat, (11) Emulgator E471,E472.