






Speiseplan

evas kleine Kantine

Kalenderwoche 4/2022
Montag, 24.01. bis Freitag, 28.01.2022

Wochentag	Speisen	Ernährungsampel	Allergene und Zusatzstoffe
Montag	Pasta mit Gemüsebolognese Blattsalat, Obst		acig
Dienstag	Gebackener Käse mit Kräuterquark und Kartoffeln, dazu Gurkensalat Obst		acig
Mittwoch	Lauchtasche mit Gemüsereis und Kräutersoße Salat, Götterspeise		acgi
Donnerstag	Rindergulasch mit Karottengemüse und Spätzle Joghurt mit Beeren		3cgai
Freitag	Lachswürfel an Spinat und Pasta Gebäck		dacig

Wir wünschen einen guten Appetit!


eva Heidenheim

leben, lernen, arbeiten

Erläuterungen

Die unterstrichenen Gerichte sind Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Auf Grund der verschiedenen Essenszubereitungen 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.