



## Speiseplan vom 20.01.2025 – 26.01.2025

**Bewohner:**            «Anrede» «Name»                            «Weg»

<i>Datum:</i>	<i>1. Gericht</i>	<i>2. Gericht</i>
<b>Montag</b> <b>20.01.2025</b>	Nudelauf Schinken und Möhren Tomatensoße Käse Götterspeise mit Sahne	Gemüsebratling Sauce Hollandaise Kartoffeln  Götterspeise mit Sahne
<b>Dienstag</b> <b>21.01.2025</b>	Kartoffelpuffer Apfelmus  Fruchtkocktail	Käsespätzle Zwiebelschmelz Salat  Fruchtkocktail
<b>Mittwoch</b> <b>22.01.2025</b>	Gulaschsuppe Weißbrot  Pflirsichquark	Gemüsepfanne Gnocchi  Pflirsichquark
<b>Donnerstag</b> <b>23.01.2025</b>	Hähnchenschenkel Mischgemüse Kartoffeln Soße Vanillejoghurt	Birnenauf Quark und Grieß  Vanillejoghurt
<b>Freitag</b> <b>24.01.2025</b>	Brathering Bratkartoffeln Remouladensoße Gewürzgurke Kiwi	Couscous Zucchini-Tomaten- Ragout  Kiwi
<b>Samstag</b> <b>25.01.2025</b>	Wirsing-Kartoffel Eintopf Suppenklößchen Weißbrot Grießpudding mit Erdbeeren	Tomatencremesuppe Weißbrot  Grießpudding mit Erdbeerpudding
<b>Sonntag</b> <b>26.01.2025</b>	Wein, Rinderschmorbraten Rotkohl, Klöße Soße Vanille-Kirsch-Eis	Wein, Champignonpfanne Grillgemüse Klößen Vanille-Kirsch-Eis

**Änderungen vorbehalten**

# Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speiseplänen und Aushängen

## Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

<b>Art der Zusatzstoffe</b> Klassenname E-Nummer <sup>1)</sup>	<b>Kenntlichmachung</b>	<b>Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können</b>	<b>Folgende Ziffern finden Sie auf dem aktuellen Speiseplan</b>
Farbstoffe E 100 - E 180	"mit Farbstoff"	Alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen	<b>1. Mit Farbstoff</b>
Konservierungsstoffe E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	" mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleisch-, Kartoffelsalat), Mayonaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse	<b>2. Konservierungsstoff</b>
Antioxidationsmittel E 310 - E 321	"mit Antioxidationsmittel"	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel	<b>3. Antioxidationsmittel</b>
Geschmacksverstärker	"mit Geschmacksverstärker"	Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel	<b>4. mit Geschmacksverstärker</b>
Schwefeldioxid / Sulfide E 220 - E 228	"geschwefelt"	Essig, Trockenobst (Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich	<b>5. geschwefelt</b>
Eisensalze E 579, E 585	"geschärzt"	Schwarze Oliven	<b>6. geschwärzt</b>
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	"gewachst"	Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen	<b>7. gewachst</b>
Süßstoffe E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959 Andere Süßungsmittel: (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953 - E 965 - E 967	"mit Süßungsmittel(n)"  bei Asparteam (E 951) zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle"	süß - sauer Konserven, Soßen, Senf, Dressing, Feinkostsalate, Ketchup, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke)	<b>8. mit Phosphat</b>
Stabilisatoren E 338 - E 341 E 450 - E 425	"mit Phosphat"	Fleischerzeugnisse (z.B. Brühwürste), Käse	<b>9. mit Süßungsmittel</b>
			<b>10. enthält eine Phenylalaninquelle</b>
			<b>11. kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken</b>
			<b>12. Mit Milcheiweiß</b>
			<b>13. Mit Milchpulver</b>
			<b>14. Mit Molkepulver</b>
			<b>15. Unter Verw.von Milch</b>
			<b>16. Unter Verw.von Sahne</b>