



Speiseplan vom 10.06.2024 – 16.06.2024

Bewohner: «Anrede» «Name» «Weg»

Datum:	1. Gericht	2. Gericht
<b>Montag</b> 10.06.2024	Gyros, Reis Zaziki Krautsalat  Götterspeise mit Vanillesoße	Kartoffelrösti Kräuterquark Gurkensalat Essig/Öl  Götterspeise mit Vanillesoße
<b>Dienstag</b> 11.06.2024	Hackfleisch-Gemüsepfanne Kartoffeln  Pfirsichkompott	Eierragout Kartoffeln Möhren-Apfelsalat  Pfirsichkompott
<b>Mittwoch</b> 12.06.2024	Gulaschsuppe Weißbrot  Mandarinenquark	Bandnudeln Spinat-Gorgonzola-Soße  Mandarinenquark
<b>Donnerstag</b> 13.06.2024	Currywurst Pommes Frites Curry-Ketchupsoße Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing Stracciatella-Joghurt	Kirschpfanne Vanillesoße  Stracciatella-Joghurt
<b>Freitag</b> 14.06.2024	Fischstäbchen Kartoffelpüree Buttererbsen  Banane	Panierter Feta Zaziki Krautsalat Weißbrot Banane
<b>Samstag</b> 15.06.2024	Käse-Lauchsuppe Hackfleisch Weißbrot  Karamellpudding	Möhren-Ingwer-Cremesuppe mit Orange Weißbrot  Karamellpudding
<b>Sonntag</b> 16.06.2024	Wein Spargel-Kartoffelaufbau Schinken Käse und Hollandaise Erdbeereis	Wein Gemüseragout Serviettenknödel  Erdbeereis

Änderung 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, Anchosens, 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	"geschwärzt"	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>