



Speiseplan vom 24.06.2024 – 30.06.2024

Bewohner: «Anrede» «Name» «Weg»

Datum:	1. Gericht	2. Gericht
Montag 24.06.2024	Nudelauf Schinken, Möhre, Erbsen Tomatensoße Käse Götterspeise mit Vanillesoße <input type="checkbox"/>	Gemüsebratling Sauce Hollandaise Götterspeise mit Vanillesoße <input type="checkbox"/>
Dienstag 25.06.2024	Kartoffelpuffer Apfelmus Mandarinenkompott <input type="checkbox"/>	Käsespätzle Zwiebelschmelz Salat Mandarinenkompott <input type="checkbox"/>
Mittwoch 26.06.2024	Geflügelsuppe Nudeln Pfirsichquark <input type="checkbox"/>	Gemüsepfanne Gnocchi Pfirsichquark <input type="checkbox"/>
Donnerstag 27.06.2024	Hähnchenschenkel Mischgemüse Kartoffeln Soße Vanillejoghurt <input type="checkbox"/>	Birnenauflauf Quark und Grieß Vanillejoghurt <input type="checkbox"/>
Freitag 28.06.2024	Brathering Bratkartoffeln Remouladensoße Kiwi <input type="checkbox"/>	Ratatouille Reis Kiwi <input type="checkbox"/>
Samstag 29.06.2024	Wirsing-Kartoffel-Eintopf Suppenklößchen Weißbrot Grießpudding <input type="checkbox"/>	Tomatencremesuppe Weißbrot Grießpudding <input type="checkbox"/>
Sonntag 30.06.2024	Wein Rinderschmorbraten Rotkohl Kartoffelklößen Vanille-Kirscheis <input type="checkbox"/>	Wein Champignonpfanne mit Grillgemüse Kartoffelklöße Vanille-Kirscheis <input type="checkbox"/>

Änderung vorbehalten!

Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speiseplänen und Aushängen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Art der Zusatzstoffe Klassenname E-Nummer ¹⁾	Kennlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können	Folgende Ziffern finden Sie auf dem aktuellen Speiseplan
Farbstoffe E 100 - E 180	"mit Farbstoff"	Alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen	1. Mit Farbstoff
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	2. Konservierungsstoff
Antioxidationsmittel E 310 - E 321	"mit Antioxidationsmittel"	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel	3. Antioxidationsmittel
Geschmacksverstärker	"mit Geschmacksverstärker"	Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel	4. mit Geschmacksverstärker
Schwefeldioxid / Sulfide E 220 - E 228	"geschwefelt"	Essig, Trockenobst (Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich	5. geschwefelt
Eisensalze E 579, E 585	"geschärzt"	Schwarze Oliven	6. geschwärzt
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	"gewachst"	Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen	7. gewachst
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)	8. mit Phosphat
Stabilisatoren E 338 - E 341 E 450 - E 425	"mit Phosphat"	Fleischerzeugnisse (z.B. Brühwürste), Käse	9. mit Süßungsmittel
			10. enthält eine Phenylalaninquelle
			11. kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
			12. Mit Milcheiweiß
			13. Mit Milchpulver
			14. Mit Molkepulver
			15. Unter Verw.von Milch
			16. Unter Verw.von Sahne