



Speiseplan vom 28.10.2024 – 03.11.2024

Bewohner: «Anrede» «Name» «Weg»

<i>Datum:</i>	<i>1. Gericht</i>	<i>2. Gericht</i>
Montag 28.10.2024	Panierte Jagdwurst Nudeln Tomatensoße Salat Götterspeise mit Vanillesoße	Eierragout Kartoffeln Salat Götterspeise mit Vanillesoße
Dienstag 29.10.2024	Hackfleisch-Gemüsepfanne Kartoffeln Pfirsichkompott	Kartoffel-Sellerie-Rösti Kräuterquark Pfirsichkompott
Mittwoch 30.10.2024	Geflügelsuppe mit Nudeln Mandarinenquark	Bandnudeln Spinat-Käse-Soße Möhrensalat mit Apfel Mandarinenquark
Donnerstag 31.10.2024 Reformations- tag	Hähnchenroulade „Florenz“ Rahmspinat Kartoffeln Schokoladeneis	Kirschpfanne Vanillesoße Schokoladeneis
Freitag 01.11.2024	Fischstäbchen Kartoffelpüree Buttererbbsen Banane	Panierter Feta Zaziki Krautsalat Banane
Samstag 02.11.2024	Käse-Lauchsuppe Hackfleisch Weißbrot Karamellpudding	Möhren-Ingwer-Cremesuppe mit Orange Weißbrot Karamellpudding
Sonntag 03.11.204	Wein Kasselerbraten Kaisergemüse Kartoffeln, Bratensoße Erdbeereis	Wein Kartoffel-Gemüse-Auflauf Käse überbacken Erdbeereis

Änderung vorbehalten!

Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speiseplänen und Aushängen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Art der Zusatzstoffe Klassenname E-Nummer ¹⁾	Kenntlichmachung	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	"geschwärzt"	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