



Speiseplan vom 04.11.2024 – 10.11.2024

Bewohner: «Anrede» «Name» «Weg»

Datum:	1. Gericht	2. Gericht
Montag 04.11.2024	Leberragout Apfel und Zwiebeln Kartoffelpüree Götterspeise mit Sahne <input type="checkbox"/>	Wirsingrahmgemüse Kartoffelpüree Götterspeise mit Sahne <input type="checkbox"/>
Dienstag 05.11.2024	Hackbraten Kartoffeln, Soße Möhrengemüse Birnenkompott <input type="checkbox"/>	Tortellini Gemüse-Sahne-Soße Birnenkompott <input type="checkbox"/>
Mittwoch 06.11.2024	Kartoffeleintopf Krakauer Weißbrot Schokoquark <input type="checkbox"/>	Gemüse-Reis-Pfanne Süß-Saurer-Soße Schokoquark <input type="checkbox"/>
Donnerstag 07.11.2024	Nudeln Schinken-Sahnesoße Tomatensalat Pfirsich-Maracuja-Joghurt <input type="checkbox"/>	Süße Schupfnudeln Puderzucker / Mohn Pflaumenkompott Pfirsich-Maracuja-Joghurt <input type="checkbox"/>
Freitag 08.11.2024	Gebratener Seelachsfilet Rahmspinat Kartoffeln Apfel <input type="checkbox"/>	Schwarzwurzelragout in Rahm Kartoffeln Apfel <input type="checkbox"/>
Samstag 09.11.2024	Graupensuppe Rindfleisch Weißbrot Bananenpudding <input type="checkbox"/>	Gemüseeeintopf Nudeln Weißbrot Bananenpudding <input type="checkbox"/>
Sonntag 10.11.2024	Wein, Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“ Serviettenknödel, Salat Haselnusseis <input type="checkbox"/>	Wein, Kartoffel-Gemüse-Auflauf Käse Haselnusseis <input type="checkbox"/>

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, Anchosen, 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