Wochenspeiseplan

Gesunde Küche

Wir wünschen einen guten Appetit!

18.03.24 - 22.03.24

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Eistichsuppe A,C,L	Cevapcici S	Tomatensuppe A,G	Buttermilchhendel A,F,G	Schinkenpizza S A,G
Gemüselasagne A,C,L	Wedges	Topfenknödel A,G	Basmatireis	Tomatensalat
Grüner Salat V	Amerikanischer Krautsalat G,M	Hollerröster	Mexikanischer Salat	Kuchen A,C
	Banane		Schokopudding G	

S=enthält Teile vom Schwein, V=vegetarisch, =Vollkorn

Änderungen vorbehalten!

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“		Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV)
Kurzbezeichnung	**Buchstabencode*)**	**steht für**
glutenhaltiges Getreide	**A**	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich**) zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose[1]; b) Maltodextrine auf Weizenbasis[1]; c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Krebstiere	**B**	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	**C**	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	**D**	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
Erdnuss	**E**	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	**F**	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett[1]; b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
Milch oder Laktose	**G**	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
Schalenfrüchte	**H**	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Sellerie	**L**	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	**M**	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	**N**	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	**O**	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	**P**	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	**R**	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

---

1 und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht. Siehe dazu nähere Erläuterungen im nationalen Fragen- und Antworten-Katalog des BMG.

*) nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig.

**) in dieser Form erläutert im nationalen Fragen und Antworten-Katalog des BMG.