



Allergene und Zusatzstoffe

für die Woche vom 04.05.2026 bis 08.05.2026

Montag	Suppe:	A3, A9, A10, Z4
	Hauptgericht:	A1b, A9, A10, Z4
	Dessert:	A1b, A6, A7
❧		
Dienstag	Suppe:	A1b, A3, A6, A9, A10, A11, A13, Z4
	Hauptgericht:	A1b, A3, A7, A9, A10, Z8
	Dessert:	A7, Z8
❧		
Mittwoch	Suppe	A9, A10, Z4
	Hauptgericht:	A1b, A3, A6, A7, A9, A10, Z1, Z5, Z8
	Dessert:	A7, Z8
❧		
Donnerstag:	Suppe:	A1b, A3, A6, A9, A10, A11, A13, Z4
	Hauptgericht:	A4, A7, A9, A10, Z1, Z3, Z4, Z5, Z8
	Dessert:	A1b, A5, A6, A7, A8a, b, c, e, f, g, i, k, A11, Z8
❧		
Freitag:	Suppe:	A1d,e, A9, A10,A13, Z4
	Hauptgericht:	A7, Z8, Z11
	Dessert:	---

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen guten Appetit

Stiftlandwerkstätten St. Elisabeth
Mitterteich

Allergene = A:

A1) Glutenhaltige Getreide* – A2) Krebstiere – A3) Eier – A4) Fische – A5) Erdnüsse – A6) Sojabohnen – A7) Milch – A8) Schalenfrüchte** – A9) Sellerie – A10) Senf – A11) Sesamsamen – A12) Schwefeldioxid und Sulfite – A13) Lupinen – A14) Weichtiere

*Bei A1) Glutenhaltige Getreide können Dinkel, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Grünkern enthalten sein.

**Bei A8) Schalenfrüchte können Mandeln, Hasel-, Wal-, Erd-, Kaschu-, Pecan-, Para-, Queensland-, Makadamianüsse, Pistazien enthalten sein.

Neben den ausgewiesenen Allergenen können in den verwendeten Lebensmitteln technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden!

Zusatzstoffe = Z:

Z1) mit Farbstoff – Z2) mit Konservierungsstoff – Z3) mit Antioxidationsmittel – Z4) mit Geschmacksverstärker – Z5) geschwefelt – Z6) geschwärzt – Z7) mit Phosphat – Z8) mit Milcheiweiß – Z9) koffeinhaltig – Z10) chininhaltig – Z11) mit Süßungsmittel – Z12) enthält eine Phenylalaninquelle – Z13) gewachst – Z14) mit Taurin