



Allergene und Zusatzstoffe

für die Woche vom 11.05.2026 bis 15.05.2026

Montag	Suppe:	A7, A9, A10, Z4, Z5, Z8
	Hauptgericht:	A7, A9, A10, Z4, Z5, Z8
	Dessert:	A5, A7, Z8
❧		
Dienstag	Suppe:	A1b,d, A6, A7, A9, A10, Z4, Z5, Z8
	Hauptgericht:	A1b, A3, A7, A9, A10, Z1, Z3, Z4, Z5, Z8
	Dessert:	A1b, A3, A6, A7, A8a,b,c,e,f,g,i,k, A9, Z8
❧		
Mittwoch	Suppe:	A7, A9, A10, Z4, Z5, Z8
	Hauptgericht:	A1b, A7, A9, A10, Z1, Z3, Z4, Z5, Z8
	Dessert:	A7, Z8
❧		
Donnerstag:	Suppe:	Feiertag „Christi Himmelfahrt“
	Hauptgericht:	
	Dessert:	
❧		
Freitag:	Suppe:	Betriebsurlaub
	Hauptgericht:	
	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 a) Dinkel, b) Weizen, c) Roggen, d) Gerste, e) Hafer, f) Grünkern enthalten sein.

**Bei A8) Schalenfrüchte können a) Mandeln, b) Hasel-, c) Wal-, d) Erd-, e) Kaschu-, f) Pecan-, g) Para-, h) Queensland-, i) Makadamianüsse, k) 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