KJF_Werkst_Logo



Allergene und Zusatzstoffe

für die Woche vom 06.10.2025 bis 10.10.2025

Montag Suppe: A1, A7, A9, A10, Z4, Z8  
Hauptgericht: A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z8  
Dessert: A7, Z8, Z1, Z11

🙞🙜

Dienstag Suppe: A1, A7, A9, A10, Z4, Z7, Z8  
Hauptgericht: A1, A3, A7, Z8, Z11  
Dessert: --

🙞🙜

Mittwoch Suppe: A1, A9, A10, Z4  
Hauptgericht: A1, A9, A10, Z5

Dessert: A1, A5, A7, A8, A11, Z8

🙞🙜

Donnerstag: Suppe: A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z8  
Hauptgericht: A1, A5, A7, A9, A10, Z4  
Dessert: A7, Z1, Z8

Z8

🙞🙜

Freitag: Suppe: A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z8  
Hauptgericht: A1, A3, A4, A7, A11, Z2, Z4, 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 Geschmacks-verstärker – 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