



Allergene und Zusatzstoffe

für die Woche vom 10.11.2025 bis 14.11.2025

Montag Suppe: A1, A3, A9, A10, Z4
Hauptgericht: A1, A3, A7, A9, A10, A11, Z4, Z7, Z8
Dessert: A7, A11, Z8

🙞🙜

Dienstag Suppe: A1, A6, A7, A9, A10, Z8
Hauptgericht: A1, A3, A7, A9, A10, Z8, Z11
Dessert: --

🙞🙜

Mittwoch Suppe: A1, A7, A9, A10, Z4
Hauptgericht: A1, A3, A6, A7, A9, A10, Z8

 Dessert: A7, Z8

 🙞🙜

Donnerstag: Suppe: A9, A10, Z4
Hauptgericht: A1, A3, A7, A9, A10, Z5, Z8, Z11
Dessert: --

🙞🙜

Freitag: Suppe: A1, A7, A9, A10, Z4, Z8
Hauptgericht: A1, A3, A6, A7, A8, A9, A10, Z4, Z8
Dessert: A1, A5, A6, A7, A8, Z8

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