Speiseplan



vom 28.04. - 02.05.2025

Montag



Bunte Nudeln A1 Geflügelbällchen A1, L BIO Tomaten-Kräutersoße @





BIO Salzkartoffeln Hofmann Crispy Helle Gemüsesoße @



<u>Mittwoch</u>





Donnerstag







GESCHLOSSEN



GESCHLOSSEN



Buchstaben siehe: https://www.park-kita.de/medien/pdf/Uebersicht-Allergene.pdf	
(1) mit Farbstoff	(7) mit Nitritpökelsalz
(2) mit Konservierungsstoff	(8) mit Phosphat
(3) mit Antioxidationsmittel	(9) mit Süßungsmittel(n)
	(10) aus kontrolliert nachhaltiger Fischerei

Fragen bezüglich Allergene (Frühstücks und Mittagessen) wenden Sie sich bitte an Frau Cavuslu (Küche).



Die 14 Haupt-Allergene

Seit dem 13.12.2014 ist die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) in Kraft. Unter anderem soll diese Verordnung Menschen, die unter einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, die Auswahl für sie geeigneter Lebensmittel erleichtern.

Allergene sind keine Zusatzstoffe, wie z. B. Farbstoffe, sondern natürliche Bestandteile in Lebensmitteln, wie z. B. Laktose = Milchzucker. Nicht-Allergikern bereiten diese Bestandteile keine Unannehmlichkeiten.

Im Folgenden finden Sie die Aufzählung der 14 Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen, die als die Hauptallergene gelten, inklusive daraus gewonnener Erzeugnisse.

Nach und nach werden Sie die untenstehende Kennzeichnung der Allergene mit Buchstaben von A bis R sowie der etwaigen Untergruppen mit Ziffern in allen Katalogen, Speiseplänen, EDV-Programmen und sonstigen Unterlagen der Menü-Manufaktur Hofmann wiederfinden: Sie erleichtern Ihnen das Auffinden der Allergene und erfüllen die gesetzlichen Anforderungen.



GLUTENHALTIGES GETREIDE

A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut

Getreidespezialitäten wie Couscous, Bulgur, Grünkern, aber auch in Stärke, Mehl, Grieß, Schrot, Nudeln, Spätzle, Maultaschen, Knödeln, Brot, Backerbsen, Gebäck, Kuchen, Dessert, Schokolade, Müsliriegeln, Eiswaffeln, Pfannkuchen, Panade, Gnocchi, Knabbergebäck, Bier usw.



SCHALENFRÜCHTE

H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschunüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macad

Brot, Kuchen, Gebäcke, Joghurt, Käse, Nugatcreme, Müsli, Studentenfutter und Knabbermischungen, Schokolade, Marzipan, Nugat, Pralinen, Desserts, Dressings, Pesto, vegetarischen Aufstrichen und



KREBSTIERE

Crevetten, Flusskrebse, Taschenkrebse, Garnelen, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Shrimps, Scampi, etc.

Asiatischen Gewürzsaucen, Würzmischungen, Suppen, Bouillabaisse, Paella, asiatischem Knabbergebäck, Krabbenchips (Kroepoek, Krupuk), Feinkostsalaten



SELLERIE

Knollensellerie, Staudensellerie, Bleichsellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Gemüsesäften, Gemüsemischungen, Gewürzmischungen, Suppengewürz, Bouillons, Suppen, Soßen, Dressings, Essig, Wurstwaren, Fleischwaren, Remoulade oder Mayonnaise, pikanten Snacks (z. B. Chips)



(HÜHNER-)EI

Geflügeleier in jeglicher Verarbeitungsform

Pfannkuchen, Eierkuchen, süßem Gebäck, Keksen, Torten, Kuchen, Panade, Mayonnaise, Remoulade, Dressing, Pudding, Cremespeisen, Desserts, Eiscreme, Eierteigwaren, Zuckerglasur, Baiser, Soßen (Sauce hollandaise; Sauce béarnaise), Aspikprodukten, klaren Säften, Likör





SENF

Senfsaat, Mostrich/Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten

Wurstwaren, Fleischwaren, Käse, Gewürzmischungen, Marinade, Mayonnaise, Ketchup, Suppen, Soßen, Dressings, eingelegtem Gemüse, Konservengemüse, Öl, Currypulver, Currypasten, vegetarischen Aufstrichen und Bratlingen





FISCH

alle Fischsorten; roh, zubereitet oder als Konserve

Feinkostsalaten, Gelatine, asiatischen Gewürzsaucen, Bouillabaisse, Worcestersauce, Frühlingsrollen, Paella, Brotaufstrichen, Pasteten, Fonds, besonderen Rezepturen wie Vitello tonnato oder Paella





und daraus gewonnene Erzeugnisse

Brot, Knäckebrot, Hamburgerbrötchen, Fladenbrot, Müsli, Falafel, Marinaden, Desserts, Gerichten der asiatischen und orientalischen Küche, Öl, Dressing Tahin oder Hummus, Knabberartikeln, Süßigkeiten wie Pralinen oder Schokolade, Joghurt mit Cerealien oder Nusszubereitung



ERDNUSS

Erdnuss, Erdnussöl (auch als Frittierfett), etc.

Erdnussbutter, Margarine, Brot, Kuchen, Süßigkeiten wie Pralinen, Nugat, Schokolade; Müsli, Soßen, Dressing, Pesto, Marinaden, Pommes Frites, Eiscreme, Studentenfutter, Öl, Joghurt mit Cerealien, vegetarischen Aufstrichen und Bratlingen





SULFIT/SCHWEFELDIOXID

in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; E220-228: Schwefeldioxid und Salze der schweftigen Säure

Wein, alkoholischen Getränken, Trockenfrüchten oder getrocknetem Gemüse, Müsli, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Meerrettich, Kartoffelteigen für Reibekuchen oder Klöße, Essig, Fruchtsäften



und daraus gewonnene Erzeugnisse KANN ENTHALTEN SEIN IN-

Brot, Kuchen, Gebäck, Margarine, Schokocreme, Eiscreme, Müsli, Keksen, Soßen, Wurstwaren, Dressing, eiweißangereicherten Erfrischungs-getränken, Tofu, asiatischen Gerichten, Würzsoßen und Pasten, veganen oder vegetarischen Gerichten, speziellen Lebensmitteln wie Miso, Natto, Tempeh, Kaffeeweißer oder Milchersatzprodukten





LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

KANN ENTHALTEN SETN IN:

Brot, Pizza, Nudeln, Snacks, glutenfreien Backwaren, panierten Gerichten, Getreidegetränken, Würzmischungen, vegetarischen oder



MILCH UND MILCHPRODUKTE

Milch aller Säugetiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sahne, Rahm, Schmand, Buttermilch, Crème fraîche, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Brot, Kuchen, Gebäck, Margarine, Nussnugatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Eiscreme, Desserts, Fitness- und Fruchtsaftgetränken, Wurstwaren, Aufläufen, Gratins, Kartoffelpüree, Kroketten, Chips, Suppen, Soßen, Marinaden





WEICHTIERE

Muscheln, Schnecken, Tintenfisch, Kalmare, Kraken, etc.

schwarzen Nudeln, Bouillabaisse, Paella, Marinaden, Feinkostsalaten, asiatischen Soßen, Suppen oder Knabbergebäck