



Annedore-Leber-Berufsbildungswerk Berlin

Speiseplan vom

02.01. – 03.01.2025

KW 01

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1				Kartoffeleitopf mit Geflügelwürstchen 2,3,8 a1,g,i,j ***	Seelachsfilet in Backteig Remouladensauce Kartoffeln 9 a1,c,d,g,i,j ***
MENÜ 2				Schwäbische Hochzeitssuppe a1,c,i	Eier in Senfsauce mit Kartoffelpüree a1,c,g,i ***
MENÜ 3 Vegan	***	***	***	Veganer Gemüseitopf a1,i ***	Spaghetti mit Tomatensauce a1,i ***

*** = ohne Schweinefleisch

Wir verwenden jodierte Speisesalze.

Änderungen vorbehalten.

1 = mit Farbstoff

2 = konserviert

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = geschwärzt

7 = gewachst

8 = mit Phosphat

9 = mit Süßungsmittel

10 = mit Süßungsmitteln

11 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

12 = nur mit Tafelsüßen

Zusätzlich zur Angabe mit Süßungsmittel

„auf der Grundlage von...“

13 = enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene a = Glutenhaltiges Getreide (a1 = Weizen a2 = Roggen a3 = Gerste a4 = Hafer , b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, i = Sellerie und daraus gewonnenen Erzeugnisse

j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite >10mg/Kg oder 10 mg/l, m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus gewonnene

Erzeugnisse, Die hier dargestellten Produktinformationen entsprechen unserem jeweils tagesaktuellen Wissenstand und sind abhängig von den Informationen, die uns der Produkthersteller zur Verfügung stellt.