

Kennzeichnungen



Schule: Name der Schule

Unser Speiseplan orientiert sich am „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung an Schulen“.

Allergene

a1	Weizen	e	Erdnüsse	h6	Paranüsse
a2	Roggen	f	Sojabohnen	h7	Pistazien
a3	Gerste	g1	Milcheiweiß	h8	Macadamia- oder Queenslandnüsse
a4	Hafer	g2	Milchzucker, Laktose	i	Sellerie
a5	Dinkel	h1	Mandeln	j	Senf
b	Krebstiere	h2	Haselnüsse	k	Sesamsamen
c	Eier	h3	Walnüsse	l	Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg pro 1kg oder Liter)
d	Fische	h4	Cashewnüsse	m	Lupine
		h5	Pecannüsse	n	Weichtiere (z.B. Tintenfisch, Muscheln etc.)

Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	6	geschwärzt
2	mit Konservierungsstoff	7	gewachst
2.1	mit Nitritpökelsalz	8	mit Phosphat
2.2	mit Nitrat	9	Süßungsmittel(n)
2.3	mit Nitritpökelsalz und Nitrat	10	mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
3	mit Antioxidationsmittel	11	enthält eine Phenylalaninquelle
4	mit Geschmacksverstärker	12	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
5	geschwefelt		

Wir behalten uns kurzfristige Änderungen des Speiseplans vor.

Essen für Kinder mit Allergien und/oder Unverträglichkeiten werden nach Absprache mit den vor Ort Verantwortlichen (OGS-Leitung + Küchenleitung) nach dem Allergen-Leitfaden umgesetzt und gesondert vermerkt.