



Speisenplan

Bildungszentrum „Tor zur Welt“

Regional
GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Legenden zur Deklaration der Lebensmittel, Zusatzstoffe und Allergene

Lebensmittel



Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärkern, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel/n, 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide: Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer, Ae Dinkel, Af Kamut, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte: Ha Mandeln, Hb Haselnuss, Hc Walnuss, Hd Cashewnuss, He Pecanuss, Hf Paranuss, Hg Pistazie, Hh Macadamia-/Queenslandnuss, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid und Sulfit, M Lupine, N Weichtiere

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Allergenen enthalten.

Wir verwenden bei der Zubereitung der Mittagsmenüs ausschließlich Nudeln, Reis, Kartoffeln aus kontrolliert biologischem Anbau, DE-ÖKO-003



Als weiteren Service deklarieren wir die Nährwertangaben unter dem jeweiligen Menü bzw. Speisenkomponente im Speisenplan.

DGE gemäß weisen wir die Big 7 aus:

1. Kilokalorien = KCAL, 2. Fett = F, 3. Gesättigte Fettsäuren = GF, 4. Kohlenhydrate = KH, 5. Zucker = Z, 6. Eiweiß = E, 7. Salz = S
Jedes Menü ist inkl. Nachtisch ausgerechnet auch wenn der Nachtisch im Menü 2 und im Pasta Büfett nicht aufgelistet ist.