



Speiseplan für die Kinder und Jugendlichen der Grund- und Mittelschule Oy

Die Hochgebirgsklinik Mittelberg übernimmt keine Haftung für die Vollständigkeit der aufgeführten Inhaltsstoffe. Diese sind in der Mappe, zur Kennzeichnung von allergenen Stoffen und deklarationspflichtigen Zusatzstoffen, zu finden. Die Küche der Hochgebirgsklinik Mittelberg ist durch My Kessel 3.0 zertifiziert.

Im Allgemeinen gilt: Änderungen vorbehalten!

	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Datum	14.10.2019	Allergene	15.10.2019	Allergene	16.10.2019	Allergene	17.10.2019	Allergene		
Mittagessen	Nürnberger Bratwurst Sauerkraut Kartoffeln		Spaghetti Tomatensauce Salat	AA	Putenschnitzel Geflügelsoße Kroketten Salat		Rinderroulade Spätzle Salat	AA,C		
Nachtsch	Obst		Fruchtjoghurt	G	Obstsalat		Obst			

Guten Appetit!

1 = Geschmacksverstärker 2 = Farbstoff 3 = Konservierungsstoff 4 = Nitritpökelsalz 5 = Nitrat
 6 = Antioxidationsmittel 7 = geschwefelt 8 = geschwärzt 9 = gewachst 10 = Phosphat
 A = Gluten AA = Weizen; AB = Roggen; AC = Gerste; AD = Dinkel; AE = Hafer, AF = Grünkern B = Krebstiere C = Ei D = Fisch E = Erdnuss F = Soja G = Milch/ Lactose
 H = Nüsse (Schalenfrüchte) HA = Mandel; HB = Haselnuss; HC = Cashew; HD = Pecanuss; HE = Paranuss; HF = Pistazie; HG = Macadamianuss
 L = Sellerie M= Senf N = Sesam O = Schwefeldioxid/ Sulfit P = Lupine R = Schalen-, Krusten-, Weichtiere