

Speisen- und Getränkeangebot für Frühstück und Zwischenmahlzeiten in der Cafeteria

Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Bezeichnung	Allergene	Zusatzstoffe	Bezeichnung	Allergene	Zusatzstoffe
Brot / Brötchen			Gebäckstücke		
Brötchen hell	a		Plunder	a,b,f,h	
Körnerbrötchen	a		Amerikaner	a,b,f	
Schrotbrötchen	a		Schokocroissant	a,b,f	
Baguettebrötchen	a		Streusel gefüllt	a,b,f	
Winzerbrötchen	a,i		Schmandwecke	a,b,f	
Weizenmischbrot	a		Nuss-Streusel-Plunder	a,b,f,h	
Graubrot	a		Kirsch-Streusel-Plunder	a,b,f	
Toastbrot	a,f		Berliner Pflaumenmus	a,b,f	
Vollkorntoastbrot	a		Donats mit Schoko	a,b,f	
Einback	a		Dauergebäck	a,b,f,h	
Croissant	a,b,f		Schweineohren	a	
Laugengebäck/-brötchen	a,f				
Mohnbrötchen	a				
Sesambrötchen	a,i		Sonderbrötchen/pikante Teilchen		
Käsebrötchen	a,f		Frikadellenbrötchen	a,b	
Ballasti hell	a		Seelachsbrötchen	a,c	1,12
Roggenbrötchen	a		Fleischkäsebrötchen	a,e,f	1,2,16
Weizenvollkornbrötchen	a		Schnitzelbrötchen	a	
Dinkelspitz	a,m		heiße Fleischwurst	e	1,2,12,16
Italia-Brötchen	a				
Kraftkornbrötchen	a				
			Pfefferbeiser		2,3
Brotbelag			Zwischenmahlzeit		
Wurstaufschnitt		1,2,16	Fruchtjoghurt	f	6
Geflügelwurstaufschnitt		1,2,16	Fruchtbuttermilch		
Salami		1,2	Buttermilch Natur	f	
Leberwurst		1	Pudding	a,f	12
Teewurst		1,2	Müsli mit Trockenfrüchten	a	
Schinken gekocht		1,2			
Schinken roh		1			
Quark Natur	f				
Quark mit Kräutern	f		Butter 10g / 20g	f,h	
Vegetarischer Brotaufstrich (Pastete)	e,g		Halbfettmargarine 10g / 20g		
Kochkäse	f	12,16	Aufstriche		
Harzer Käse	f		Konfitüre		
Frischkäse	f		Honig		
Schnittkäse	f		Pflaumenmus		
Schmelzkäse	f	16	Nuss-Nougatcreme	f,h	

Allergene:

a = Glutenhaltige Getreide u. Getreideerzeugnisse / b = Eier u. -erzeugnisse / c = Fisch u. -erzeugnisse / d = Erdnüsse u. -erzeugnisse / e = Soja u. -erzeugnisse / f = Milch u. -erzeugnisse / g = Sellerie u. -erzeugnisse / h = Schalenfrüchte u. -erzeugnisse / i = Sesam u. -erzeugnisse / j = Senf u. -erzeugnisse / k = Weichtiere u. -erzeugnisse / l = Krebstiere u. Erzeugnisse / m = Lupine u. -erzeugnisse / n = Schwefeldioxid und Sulfide (> 10 mg/KG)

Zusatzstoffe:

1 = mit Konservierungsstoff / 2 = mit Antioxidationsmittel / 3 = mit Geschmacksverstärker / 4 = mit Süßungsmittel / 5 = mit Süßungsmitteln / 6 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel / 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln / 8 = mit Zuckerarten und Süßungsmittel / 9 = mit Zuckerarten und Süßungsmitteln / 10 = enthält eine Phenylalaninquelle / 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken / 12 = mit Farbstoff / 13 = geschwefelt / 14 = gewachst / 15 = geschwärzt / 16 = mit Phosphat / 17 = mit Milchpulver / 18 = mit Molkepulver / 19 = mit Milcheiweiß / 20 = mit Eiklar / 21 = unter Verwendung von Milch / 22 = unter Verwendung von Sahne / 23 = chininhaltig / 24 = koffeinhaltig

Wir bemühen uns die Speisen und Gerichte entsprechend der Rezeptur sehr sorgfältig zuzubereiten. Dennoch können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden.

Verpackte und gekennzeichnete Komponenten sind hier nur zum Teil berücksichtigt