

Allergenfibel Cafeteria

Suppen und Eintöpfe

Desserts und Dekor

Technologisch unvermeidbare Spuren an allergieauslösenden Stoffen, können nicht ausgeschlossen werden. Bitte wenden Sie sich für genauere Information an die Küchenleitung (Durchwahl 1330) oder an die Diätassistentin (Durchwahl 1331 in der Zeit von 10:30 – 14:10 Uhr)

Suppen und Eintöpfe

Allergene

Zusatzstoffe

Nr.	Lebensmittel	Allergene														Zusatzstoffe									
		Weizengluten	Krebstiere	Ei	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch, Laktose	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid, Sulfide,	Lupin	Weichtiere	Farbstoff	Konservierungsstoffe	Antioxidationsmittel	Geschmacksverstärker	geschwefelt	geschwärzt	gewachst	mit Phosphat	Zuckerart + Süßungsmittel	Phenylalaninquelle
1	Erbseneintopf								x						x	x	x							x	
2	Hochzeitssuppe	x		x					x						x	x	x							x	
3	Hühnersuppeneintopf								x																
4	Kartoffelsuppe						x		x							x	x							x	
5	Linseneintopf								x						x	x	x							x	
6	Pichelsteiner Eintopf								x																
7	Schnittbohneintopf								x																
8																									
9																									
10																									
11	Blumenkohlcreme						x		x																
12	Brokkolicreme						x		x																
13	Champignoncreme	x					x		x						x	x									
14	Currycreme						x		x	x															
15	Curry-Möhren-Creme	x					x		x	x															
16	Gulaschsuppe								x																
17	Hühnerbrühe mit Nudeln	x							x																
18	Hühnerbrühe mit Reis								x																
19	Hühnerkraftbrühe								x																
20	Paprikacreme						x		x																
21	Rindfleischbrühe								x																
22	Schwarzwurzelcreme	x							x						x	x									
23	Spargelcreme	x					x		x						x	x									
24	Tomatencreme						x		x																
25	Zwiebelsuppe								x																
26	Zwiebelsuppe Elsaß						x		x																
27																									
28																									
29																									
30																									

Desserts und Dekor

Allergene

Zusatzstoffe

Nr.	Lebensmittel	Allergene														Zusatzstoffe									
		Weizengluten	Krebstiere	Ei	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch, Laktose	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid, Sulfide,	Lupin	Weichtiere	Farbstoff	Konservierungsstoffe	Antioxidationsmittel	Geschmacksverstärker	geschwefelt	geschwärzt	gewachst	mit Phosphat	Zuckerart + Süßungsmittel	Phenylalaninquelle
1	Erdbeerpudding						x								x	x								x	
2	Früchtejoghurt						x								x	x	x							x	
3	Früchtequarkspeise						x								x	x	x							x	
4	Karamellpudding						x									x								x	
5	Mandelpudding	x					x								x	x								x	
6	Milchreis mit Früchten						x									x								x	
7	Pana Cotta						x									x								x	
8	Pflaumen-Zimt-Quarkspeise						x									x	x							x	
9	Sahnepudding						x								x	x								x	
10	Schokomousse						x																	x	
11	Schokopudding						x									x								x	
12	Vanille mousse	x					x								x									x	
13	Vanillepudding						x								x	x								x	
14																									
15																									
16																									
17																									
18	Belegkirschen														x										
19	Bunte Confetti Streusel	x													x										
20	Erdbeerdekorsoße																								
21	Herstellung																								
22	Haselnusskrokant																								
23	Kokosflocken																								
24	Mandeln																								
25	Obst																								
26	Sahne						x																		
27	Schokoblättchen						x	x																	
28	Schokodekorsoße						x																		
29	Schokostreusel						x	x																	
30	Zebra-Röllchen						x																	x	