

Jugendlager Erdmannsdorf

16. - 28. Juli 2019



Speiseplan:

Freitag:

Mittagessen: Spaghetti Bolognese (A, C, G)
Jogurella (G)

Abendessen: Wurstsalat
mit Semmerl / Hausbrot (A, M)

Samstag:

Frühstück: Semmerl, Butter, Marmelade, Haselnusscreme
Kakao und Tee, Kaffee für Betreuer

Mittagessen: Faschierte Laibchen
mit Kartoffelpüree (C, G, M)
Krapfen (A, C, G)

Abendessen: Fleckerlspeise
mit grünem Salat (A, C, G)

Sonntag:

Frühstück: Semmerl, Butter, Marmelade, Haselnusscreme
Kakao und Tee, Kaffee für Betreuer

Mittagessen: Schnitzerl vom Schwein
mit Kartoffelsalat (A, C, G, M)

Die 14 Allergene



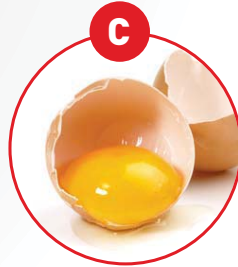
A
**GLUTENHALTIGES
 GETREIDE UND
 DARAUSS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Würstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



B
**KREBSTIERE
 UND DARAUSS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



C
**EIER VON GEFLÜGEL UND
 DARAUSS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



D
**FISCH UND DARAUSS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE (AUSSER
 FISCHGELATINE)**

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



E
**ERDNÜSSE
 UND DARAUSS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésaufbe, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)



F
**SOJABOHNEN UND
 DARAUSS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diät drinks, Kaffeeweißler



G
**MILCH VON SÄUGETIEREN
 UND MILCHERZEUGNISSE
 (INKLUSIVE LAKTOSE)**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



H
**SCHALENFRÜCHTE UND
 DARAUSS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorff), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



L
**SELLERIE
 UND DARAUSS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



M
**SENF UND DARAUSS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



N
**SESAMSAMEN UND
 DARAUSS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



O
**SCHWEFELDIOXID UND
 SULFITE**

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



P
**LÜPINEN UND
 DARAUSS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeersatz, Flüssiggewürze



R
**WEICHTIERE WIE
 SCHNECKEN, MUSCHELN,
 TINTENFISCHE UND
 DARAUSS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten!

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.