



RUDOLF-STEINER-SCHULE  
NORDHEIDE

# SPEISEPLAN



MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG

Das Küchen-Team der  
Rudolf-Steiner-Schule  
wünscht guten Appetit!

**Allergene:**

- a Eier
- b Erdnüsse
- c Fische
- d Gluten
- e Krebstiere
- f Lupinen
- g Milch
- h Schalenfrüchte
- i Schwefeldioxid & Sulfit
- j Sellerie
- k Senf
- l Sesamsamen
- m Soja
- n Weichtiere

**Zusatzstoffe:**

- 1 Antioxidationsmittel
- 2 Backtreibmittel
- 3 Emulgatoren
- 4 Farbstoffe
- 5 Festigungsmittel
- 6 Feuchthaltemittel
- 7 Füllstoffe
- 8 Gelliermittel
- 9 Geschmacksverstärker
- 10 Komplexbildner
- 11 Konservierungsstoffe
- 12 Mahlbehandlungsmittel
- 13 Modifizierte Stärke
- 14 Packgas
- 15 Säuerungsmittel
- 16 Säureregulatoren
- 17 Schaummittel
- 18 Schmelzsalze
- 19 Stabilisatoren
- 20 Süßungsmittel
- 21 Trägerstoffe
- 22 Treibgas
- 23 Trennmittel
- 24 Überzugsmittel
- 25 Verdickungsmittel

Da wir alle Speisen frisch zubereiten und auf Anmeldungen verzichten, behalten wir uns Änderungen vor.