Deklarationspflichtige Allergene

a **Glutenhaltiges Getreide und Stärke**
(Weizen - a[1], Roggen - a[2], Gerste - a[3], Hafer - a[4], Dinkel - a[5], Kamut - a[6] oder Hybrid-Stämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

b **Krebstiere und Krebstiererzeugnisse**

c **Eier und Eiererzeugnisse**

d **Fisch und Fischerzeugnisse**

e **Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**

f **Soja und Sojaerzeugnisse**

g **Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)**

h **Schalenfrüchte**
(Mandel - h[1], Haselnuss - h[2], Walnuss - h[3], Cashewnuss - h[4], Pecannuss - h[5], Paranuss - h[6], Pistazie - h[7], Macadamianuss h[8], Erdnuss h[9]) — sowie daraus hergestellte Erzeugnisse —

i **Sellerie und Sellerieerzeugnisse**

j **Senf und Senferzeugnisse**

k **Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse**

l **Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10 mg/kg**

m **Lupine und Lupinenerzeugnisse**

n **Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse**
z. B. Schnecken, Muscheln

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 **mit Farbstoff:** z. B. Beta-Carotin in Käse

2 **mit Konservierungsstoff:** meist Sorbinsäure oder Benzoesäure, z. B. in Fleischsalat

3 **mit Geschmacksverstärker:** meist Glutamat, z. B. in Gewürzmischungen

4 **mit Süßungsmittel:** Süßstoffen wie Saccharin, Cyclamat, Aspartam und Acesulfam

4 b **mit Zuckerart und Süßungsmittel:** wenn zusätzlich zu Süßungsmitteln noch Zucker in Form von Rohrzucker, Glukose, Fruktose etc. im Lebensmittel verwendet wurde

5 **kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**: bei über 10 % Zuckeralkoholen wie z. B. Sorbit, Mannit

6 **enthält Phenylalaninquelle:** bei Zusatz von Aspartam in Lebensmitteln und Tafelsüßen, z. B. in „Cola light“

7 **mit Antioxidationsmittel:** Üblich in Fertigsalaten.

8 **mit Phosphat:** Stabilisatoren, z. B. in Brühwurst

9 **mit Milcheiweiß**

10 **koffeinhaltig:** üblich bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken wie z. B. „Cola-Limonade“.

11 **chininhaltig:** üblich bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken, z. B. Tonic Water.

12 **geschwärzt:** Eisengluconat bzw. -lactat zum Schwarzfärben von Oliven

13 **geschwefelt:** evtl. in Meerrettich, Kartoffelhalb-, Kartoffelerzeugnissen, rohem Kartoffelkloßteig, Trockenfrüchten, Säften

14 **mit Nitritpökelsalz:** Konservierungsstoff

15 **mit Nitrat:** Konservierungsstoff

16 **gewachst:** üblich bei Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen.

17 **Taurin:** Bitterstoff in Getränken, z. B. Bitter Lemon

18 **mit Gelatine:** z. B. in Götterspeisenpulver

19 **unter Schutzatmosphäre verpackt**

Änderungen möglich.

Speisen**wunsch**zettel für nächsten Monat:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Sonntags von 11 bis 16 Uhr geöffnet

	Ermäßigt	Vollzahler
Kleine Portion (vegetarisch)	€ 2,20	€ 2,70
Kleine Portion mit Fleisch	€ 2,70	€ 3,20
Normale Portion (vegetarisch)	€ 2,80	€ 3,80
Normale Portion mit Fleisch	€ 3,30	€ 4,30

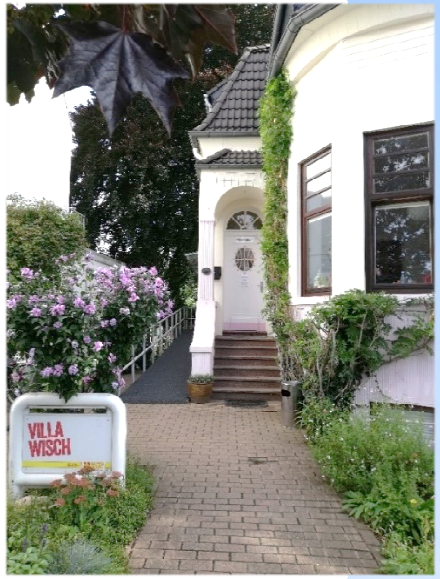
Zu den Speisen gibt es einen Salat oder ein Dessert.

Sebaldsbrücker Heerstraße 42
28309 Bremen

Villa Wisch

Mittagstisch

Februar 2023



Frühstück:
9:30 – 11:30
Mittagstisch:
12:00 – 14:00
Telefon: 0421 / 98972 - 680

ASB
Arbeiter-Samariter-Bund

Mittwoch, 01.02.23
- Rote-Linseneintopf (i) mit Kartoffeln und Fladenbrot (a^1)

Donnerstag, 02.02.23
- Bratreis (c) mit Gemüse und Hähnchenfleisch, dazu Erdnusssauce (e)
- Bratreis mit Gemüse und Ei (c) , dazu Erdnusssauce (e)

Freitag, 03.02.23
- Fischfrikadelle (d,g) mit gedünsteten Möhren (g), Salzkartoffeln und Remoulade (c,g)
- Falafel (a^1,c) mit gedünsteten Möhren (g), Salzkartoffeln und Remoulade (c,g)

Sonntag, 05.02.23
- Hähnchenschenkel mit Rotkohl und Kartoffeln
- Valess Schnitzel (a,c,g) mit Rotkohl und Kartoffeln

Montag, 06.02.23
- Kohlrabi-Kartoffel-Hack-Auflauf (a^1,g)
- Bunter Gemüse-Auflauf (a^1,g)

Dienstag, 07.02.23
- Hefeklöße (a^1) mit Heidelbeeren

Mittwoch, 08.02.23
- Hühnernudelsuppe (a^1,i) mit Vollkornbaguette (a^1)
- Kartoffel-Möhrensuppe (g) mit Vollkornbaguette (a^1)

Donnerstag, 09.02.23
- Pizza Salami (a^1,g,2,14) oder Hawaii (a^1,g,2,14) mit Vollkornboden
- Pizza Margharita (a^1,g) mit Vollkornboden

Freitag, 10.02.23
- Fischragout (a^1,g) mit Reis
- Blumenkohlcurry (a^1,g) mit Reis

Sonntag, 12.02.23
- Schweinssteak Tomate-Mozzarella (g) mit Ratatouille und Kartoffelbällchen (a,c)
- Tomate-Mozzarella-Spieße (g) mit Ratatouille und Kartoffelbällchen (a,c)

Montag, 13.02.23
- Nudeln (a^1) mit Schinken(8,12)-Sahnesauce (g)
- Nudeln (a) mit Pesto, Cherry-Tomaten und Rucola

Dienstag, 14.02.23
- Gebackener Camembert (a^1,g) mit Preiselbeeren, Meerrettich (g) und Salat

Mittwoch, 15.02.23
- Kartoffel-Möhrensuppe mit Kassler (2,7,8)
- Gemüse-Reis-Suppe mit Vollkornbaguette (a)

Donnerstag, 16.02.23
- Hähnchenschnitzel (a^1,c) mit Paprika (g) und Reis
- veg. Geschnetzeltes mit Paprika (g) und Reis

Freitag, 17.02.23
- Fisch „Bordelaise“ (a^1,d) mit Kartoffelpüree (g) und Röstzwiebeln
- Bulgursalat mit Reisfrikadellen (a^1,c,g)

Sonntag, 19.02.23
- Gulasch mit Spätzle (a^1,c)
- Pilzgulasch mit Spätzle (a^1,c)

Montag, 20.02.23
- Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (g)
- veg. Bratwurst (a^1,c,e,f) mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (g)

Dienstag, 21.02.23
- Kartoffelgemüsepuffer (a,c) mit Kräuterquark (g)

Mittwoch, 22.02.23
- Weiße Bohnensuppe mit Chorizo (1,2,8,15)
- Weiße Bohnensuppe mit Tofu (f), dazu Fladenbrot (a^1)

Donnerstag, 23.02.23
- Geschnetzeltes (g) mit Spätzle (a^1)
- Käsespätzle (a^1,g) mit Röstzwiebeln

Freitag, 24.02.23
- Brathering (a^1,d) mit Bratkartoffeln
- Bratkartoffeln mit Spiegelei (c)

Sonntag, 26.02.23
- Hackbraten mit Ei (a^1,c,j), Buttergemüse (g) und Kroketten (a^1,c)
- Grünkernbratling (a^1,c,g,h) mit Buttergemüse (g) und Kroketten (a^1,c)

Montag, 27.02.23
- Labskaus mit Spiegelei (c) und Gewürzgurke
- Salzkartoffeln mit Petersiliensauce (g) und Ei (c)

Dienstag, 28.02.23
- Pilzrisotto (g) mit Möhrenrohkost

Änderungen vorbehalten.

Wir wünschen guten Appetit!