

Liebe Eltern, liebe Kindergartenkinder, liebe Schülerinnen und Schüler!

Mit Inkrafttreten der neuen EU-Lebensmittelinformationsverordnung müssen Gäste unaufgefordert informiert werden, welche Speisen eines der **14 Hauptallergene** enthalten.

Im **Speiseplan der Schulausspeisung** werden die Allergene im Tagesmenü ausgewiesen. Die Allergen-Codes sind neben den monatlichen Speiseplänen in den beiden Kindergärten, in der Schulküche der Volksschule und in der Hauptschule ausgehängt. Auch auf der Homepage der Marktgemeinde St. Martin i. M. finden Sie unter <http://www.sankt-martin.at/wirtschaft-infrastruktur/bildung/schulausspeisungschulmilch.html> den aktuellen Speiseplan mit den Allergen-Codes und eine Allergen-Übersicht. Natürlich geben die beiden Schulköchinnen auch gerne mündliche Informationen weiter, wenn Sie Fragen haben.

Hier die „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“:

Kurzbezeichnung	Buchstaben-code	Kurzbezeichnung	Buchstaben-code
Glutenhaltiges Getreide z.B.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,...	A	Schalenfrüchte z.B.: Haselnuss, Walnuss, Mandeln,...	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnuss	E	Sulfite	O
Soja	F	Lupinen	P
Milch oder Laktose	G	Weichtiere	R

Auszug aus dem monatlichen Speiseplan mit der Allergenkennzeichnung:

Datum	Allergene	Vorspeise	Hauptspeise	Nachspeise
Mo, 01.06.	ACGFLMH		Selchroller mit Püree und Sauerkraut	Muffins
Di, 02.06.	ACFGM		Carbonara-Nudeln mit Salat	Waldbeerjoghurt
Mi, 03.06.	ACLG	Suppe	Apfelstrudel mit Vanillesauce	

Mit freundlichen Grüßen
Bgm. Wolfgang Schirz
und die Köchinnen Hedi Kepplinger & Christine Fritz