

Speiseplan

Johannes Kepler Gymnasium

aktuelle **Infos** über die Abläufe rund um den **Mensabetrieb** finden sie hier:

<https://www.jkgweil.de/informationen-von-a-z/mensa-vesperverkauf/mensa-start-in-zeiten-von-corona/>
bzw. über die Startseite der JKG-Homepage (rechte Spalte) www.jkgweil.de

Mittagessen:

Vorbestellung und ggf. Spontankauf nur noch über das Online-Buchungssystem **MensaMax**

Zugang: **www.mensastadt.de** mit den Ihnen übermittelten Zugangsdaten

Buchungs- und Stornier-Ende siehe **MensaMax**

Maskenpflicht:

Im ganzen Keplersaal herrscht die Pflicht zum Tragen von **medizinischen** Masken (OP-Maske oder FFP2 ohne Ausatemventil). Ausnahme: bei der Nahrungsaufnahme

MNB-Nicht- und -Falsch-träger werden **weggeschickt und nicht mehr bedient**.

Es geht uns hierbei auch um unseren eigenen Schutz.

Deshalb akzeptieren wir keine Gesichts- oder Mund-Schilde, keine NICHT-medizinischen und auch keine Atteste.

Mensa

Johannes Kepler Gymnasium

Allergene und Zusatzstoffe

Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene nach der LMIDV

a	glutenhaltiges Getreide	*
a1	Weizen*	
a2	Dinkel*	
a3	Roggen*	
a4	Gerste*	
a5	Hafer*	
a6	Kamut/Khorasan-Weizen*	
b	Krebstiere	*
c	Ei	*
d	Fische	*
e	Erdnüsse	*
f	Soja	*
g	Milch (einschließlich Laktose)*	*
h	Schalenfrüchte	*
h1	Mandeln*	
h2	Haselnüsse*	
h3	Cashewnüsse*	
h4	Walnüsse*	
h5	Pecannüsse*	
h6	Paranüsse*	
h7	Pistazien*	
h8	Macadamia-Queenslandnüsse*	
i	Sellerie	*
j	Senf	*
k	Sesam	*
l	Schwefeldioxid/Sulphite	*
m	Lupinen	*
n	Weichtiere	*

* sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Zusatzstoffe in Lebensmitteln gemäß § 9 der Zusatzstoff-Zulassungs-VO

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel(n)
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)
- 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12 chininhaltig
- 13 enthält Koffein

Angaben zu den, in unseren Rezepturen verwendeten Zusatzstoffen und Allergenen sind den Speiseplänen und tagesaktuellen Aushängen zu entnehmen.

Alle Zutaten, die in einer Rezeptur verwendet werden, kennzeichnen wir entsprechend der Informationen unserer Lieferanten und Hersteller.

In den Küchen der Mensa und der Lieferanten werden mehrere Gerichte parallel zubereitet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen den Arbeitsschritten kann daher eine Kreuzkontamination der Allergene nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

Grundsätzlich können Spuren von Allergenen enthalten sein, die gemäß der EU-Verordnung nicht gekennzeichnet werden müssen.