



Allergiker-Speiseplan

Speiseplan vom 25.09.2023 bis 29.09.2023, 39. Kalenderwoche

Datum	Montag 25.9.2023	Dienstag 26.9.2023	Mittwoch 27.9.2023	Donnerstag 28.9.2023	Freitag 29.9.2023
Menülinie					
Gluten frei	Hähnchenbrust mit Rahmsoße ^{A, 9} Brechbohnen und Kartoffelpüree ^A Dessert: Fruchtojoghurt ⁶	Erbsen und Fingermöhren mit Kartoffeln Rustic und Kräuterquark ⁶ Dessert: Obst	3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^C Dessert: Möhrensalat	Rindergulasch ^{A, 9} mit Karotten Scheiben und Spiralnudeln ¹² Dessert: Pudding	4 Fischstäbchen 25g (MSC) ³ mit Rahmspinat 125g ^A und Kartoffeln Dessert: Obst
	446,1 kcal 1870,3 kJ 13,1 g 33,5 g 42 g 3,4 BE	355,3 kcal 1489,7 kJ 6,8 g 17,3 g 53,8 g 4,5 BE	401,6 kcal 1681,4 kJ 16,3 g 7 g 55,5 g 4,6 BE	707,4 kcal 2959,2 kJ 18,1 g 19,6 g 107,4 g 8,7 BE	441,6 kcal 1820,3 kJ 15,6 g 18 g 55 g 4,5 BE

Laktose/Milch frei	Hähnchenbrust mit Rahmsoße ^{A, 9} Brechbohnen und Kartoffelpüree ^A Dessert: Fruchtkompott ⁶	Erbsen und Fingermöhren mit Kartoffeln Rustic und Dip ¹⁰ Dessert: Obst	3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^C Dessert: Möhrensalat	Rindergulasch ^{A, 9} mit Karotten Scheiben und Spiralnudeln ¹² Dessert: Pudding	4 Fischstäbchen 25g (MSC) ³ mit Rahmspinat 125g ^A und Kartoffeln Dessert: Obst
	451,1 kcal 1890,2 kJ 11,3 g 31,7 g 46,7 g 3,8 BE	602,6 kcal 2503,2 kJ 37,1 g 7,7 g 57 g 4,7 BE	401,6 kcal 1681,4 kJ 16,3 g 7 g 55,5 g 4,6 BE	590,1 kcal 2148,6 kJ 12,1 g 19,3 g 62,4 g 5 BE	441,6 kcal 1820,3 kJ 15,6 g 18 g 55 g 4,5 BE

Legende der Inhaltsstoffe	
Energie (Kilokalorien)	kcal
Energie (Kilojoule)	kJ
Fett	mg
Eiweiß (Protein)	mg
Kohlenhydrate, resorbierbare	g
Broteinheiten	BE

Legende der Zusatzstoffe	
A - mit Farbstoff, B - mit Konservierungsstoff, C - mit Antioxidationsmittel, D - mit Geschmacksverstärker, E - geschwefelt, F - geschwärzt, G - mit Phosphat, H - mit Süßungsmittel, J - gewachst	

Legende der Allergene
 1 - enth. Ei, 2 - enth. Erdnüsse, 3 - enth. Fisch, 4 - enth. Gluten, 4a - enth. Weizen, 4b - enth. Roggen, 4c - enth. Gerste, 4d - enth. Hafer, 4e - enth. Dinkel, 4f - enth. Kamut, 5 - enth. Krebstiere, 6 - enth. Milch einschl. Laktose, 7 - enth. Schalenfrüchte, 7a - enth. Mandeln, 7b - enth. Haselnuss, 7c - enth. Walnuss, 7d - enth. Cashewnuss, 7e - enth. Pekannuss, 7f - enth. Paranuss, 7g - enth. Pistazie, 7h - enth. Macadamianuss, 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, 9 - enth. Sellerie, 10 - enth. Senf, 11 - enth. Sesam, 12 - enth. Soja (gen-tech-frei), 13 - enth. Lupinen, 14 - enth. Weichtiere

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Übertragungen auf Produkte, die dieses Allergen grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.

Unsere Zertifizierungsnummer: *D-SH-012-0808-B* * Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

