



Allergiker-Speiseplan

Speiseplan vom 22.04.2024 bis 26.04.2024, 17. Kalenderwoche

Datum	Montag 22.4.2024	Dienstag 23.4.2024	Mittwoch 24.4.2024	Donnerstag 25.4.2024	Freitag 26.4.2024
-------	---------------------	-----------------------	-----------------------	-------------------------	----------------------

Menülinie	Montag 22.4.2024	Dienstag 23.4.2024	Mittwoch 24.4.2024	Donnerstag 25.4.2024	Freitag 26.4.2024
Gluten frei	377,6 kcal 1575,4 kJ 4,8 g 18,9 g 58,4 g 4,7 BE Quinoa-Erbsenfrikadelle mit Rahmsoße^{A,9} Fingermöhren und Kartoffeln Dessert: Erdbeerjoghurt⁶	689,3 kcal 2865,2 kJ 17 g 19,2 g 110,3 g 9,1 BE Spaghetti mit Rinderbolognese Dessert: Obst	458,1 kcal 1919,6 kJ 5 g 30,4 g 64,5 g 5,2 BE 5 Gemüsebällchen¹ mit Champignonsoße^A Erbsen und BIO-Reis[*] Dessert: Aprikosenquark⁶	752,9 kcal 2885,6 kJ 14,2 g 23,1 g 114,8 g 9,6 BE Hamburgerbrötchen¹³ mit Rindfleischpatti¹⁰ Gurkenscheiben^{H,10} Ketchup⁹ Dessert: Banane	356,2 kcal 1493 kJ 7,2 g 15,1 g 55,3 g 4,6 BE kleine Ofenkartoffeln Rustic mit Mais und Kräuterquark⁶ Dessert: Möhrensalat

Laktose/Milch frei	380,2 kcal 1594,5 kJ 2,8 g 17 g 63,9 g 5,2 BE Quinoa-Erbsenfrikadelle mit Rahmsoße^{A,9} Fingermöhren und Kartoffeln Dessert: Wackelpudding^C	442,5 kcal 1851,3 kJ 6,9 g 18,7 g 72,3 g 5,9 BE BIO-Spaghetti^{4,4a} mit Rinderbolognese Dessert: Obst	468 kcal 1963,6 kJ 4,8 g 22,8 g 75,9 g 6,1 BE 5 Gemüsebällchen¹ mit Champignonsoße^A Erbsen und BIO-Reis[*] Dessert: Apfelpudding^C	664,4 kcal 2514,6 kJ 17 g 28,6 g 81,2 g 6,8 BE Hamburgerbrötchen^{4,4a,11} mit Rindfleischpatti¹⁰ Gurkenscheiben^{H,10} Ketchup⁹ Dessert: Banane	616,7 kcal 2562,2 kJ 37,6 g 7,5 g 59,4 g 5 BE kleine Ofenkartoffeln Rustic mit Mais und Dip¹⁰ Dessert: Möhrensalat
---------------------------	--	---	--	---	--

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

