



Allergiker-Speiseplan

Speiseplan vom 29.04.2024 bis 03.05.2024, 18. Kalenderwoche

Datum	Montag 29.4.2024	Dienstag 30.4.2024	Mittwoch 1.5.2024	Donnerstag 2.5.2024	Freitag 3.5.2024
Menülinie					
Gluten frei	530 kcal 2217,4 kJ 5,7 g 17,4 g 94,8 g 7,8 BE Chili sin Carne mit BIO-Soja^{12, C} mit BIO-Reis* Becher: Erdbeerpüree⁶	690 kcal 2881,9 kJ 28,2 g 24,1 g 82,1 g 2,5 BE 2 Geflügelwiener^{B, C, 10, 9} mit Ketchup⁹ und Hot Dog Brötchen^{4, 4a} Dessert: Obst	414,7 kcal 1737,4 kJ 4,8 g 25,4 g 59,4 g 4,7 BE Hühnerkassie^A mit Karotten Scheiben und BIO-Reis* Dessert: Kirschquark⁶	790,3 kcal 3283,6 kJ 22,3 g 17,4 g 121,1 g 9,9 BE Vegetarische Carbonara^A mit Spaghetti Dessert: Apfel-Möhrensalat	587,3 kcal 2431 kJ 23,2 g 21,1 g 72,6 g 6,1 BE 4 Fischstäbchen (MSC)³ mit Erbsen/Fingermöhren Kräuterquark⁶ und Kartoffeln Dessert: Obst

Laktose/Milch frei	530 kcal 2217,4 kJ 5,7 g 17,4 g 94,8 g 7,8 BE Chili sin Carne mit BIO-Soja^{12, C} mit BIO-Reis* Becher: Erdbeerpüree	785 kcal 3292,9 kJ 27,2 g 21,7 g 104,1 g 8,7 BE 2 Geflügelwiener^{B, C, 10, 9} mit Ketchup⁹ und Hot Dog Brötchen¹² Dessert: Obst	428,8 kcal 1797,3 kJ 4,9 g 18 g 68,3 g 5,5 BE Hühnerkassie^A mit Karotten Scheiben und BIO-Reis* Dessert: Fruchtgrütze	441,9 kcal 1848,9 kJ 9,6 g 15,2 g 65,6 g 5,3 BE Vegetarische Carbonara^A mit BIO-Vollkornspaghetti^{4, 4a} Dessert: Apfel-Möhrensalat	587,3 kcal 2431 kJ 23,2 g 21,1 g 72,6 g 6,1 BE 4 Fischstäbchen (MSC)³ mit Erbsen/Fingermöhren Dip⁹ und Kartoffeln Dessert: Obst
---------------------------	---	--	--	---	---

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.

