



Allergiker-Speiseplan

Speiseplan vom 06.05.2024 bis 10.05.2024, 19. Kalenderwoche

Datum	Montag 6.5.2024	Dienstag 7.5.2024	Mittwoch 8.5.2024	Donnerstag 9.5.2024	Freitag 10.5.2024
Menülinie					
Gluten frei	2 kleine Geflügelbratwürste mit Möhren gestobt^A und Kartoffeln Dessert: Vanillepudding ^E	3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus^C Dessert: Obst	Spaghetti mit Tomatensoße^A Dessert: Bananenquark ^E		4 Fischstäbchen (MSC)³ mit Kräuterquark⁹ und Kartoffeln Dessert: Gurkenstick
	607 kcal 2532,1 kJ 36,6 g 22,6 g 42,1 g 3,5 BE	469 kcal 1964 kJ 16,5 g 14,9 g 63,2 g 5,3 BE	743,2 kcal 3087,8 kJ 18,1 g 14,2 g 123,7 g 10,1 BE		587,3 kcal 2431 kJ 23,2 g 21,1 g 72,6 g 6,1 BE

Laktose/Milch frei	2 kleine Geflügelbratwürste mit Möhren gestobt^A und Kartoffeln Dessert: Wackelpudding ^C	3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus^C Dessert: Obst	BIO-Gabelpaghetti^{4,4a} mit Tomatensoße^A Dessert: Fruchtms ^C		4 Fischstäbchen (MSC)³ mit Dip⁹ und Kartoffeln Dessert: Gurkenstick
	577,1 kcal 2408,2 kJ 32,6 g 19,5 g 44,4 g 3,7 BE	510,2 kcal 2134,4 kJ 21,3 g 7,3 g 71 g 5,9 BE	410,2 kcal 1717,3 kJ 5,4 g 12,5 g 71,1 g 5,8 BE		587,3 kcal 2431 kJ 23,2 g 21,1 g 72,6 g 6,1 BE

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

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.

