



# Allergiker-Speiseplan

Speiseplan vom 09.09.2024 bis 13.09.2024, 37. Kalenderwoche

Datum	Montag 9.9.2024	Dienstag 10.9.2024	Mittwoch 11.9.2024	Donnerstag 12.9.2024	Freitag 13.9.2024
Menülinie					
<b>Gluten frei</b>	<b>5 Rindfleischbällchen mit Rahmsoße<sup>A,9</sup> Erbsen und Kartoffeln</b> Dessert: Milchreis <sup>6</sup>	<b>3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus<sup>C</sup> Dessert: Obst</b>	<b>vegetarische Carbonara<sup>A</sup> mit Makkaroni</b> Dessert: Erdbeerquark <sup>6</sup>	<b>Blumenkohl mit weißer Soße<sup>A</sup> und Kartoffeln</b> Dessert: Obst	<b>Chili con Carne vom Rind<sup>C</sup> mit BIO-Reis<sup>*</sup></b> Dessert: Gurkensalat
	529 kcal 2239 kJ 19,6 g 21,7 g 62,3 g 5,1 BE	448,2 kcal 1875,4 kJ 16,6 g 7 g 66,1 g 5,5 BE	730,5 3059,1 kJ 18,3 g 8,9 g 124,6 g 10,3 BE	394 kcal 1652,1 kJ 8,8 g 10,8 g 59,4 g 4,8 BE	462,6 1933,8 kJ 5,6 g 17,7 g 80,2 g 6,5 BE

<b>Laktose/Milch frei</b>	<b>5 Rindfleischbällchen mit Rahmsoße<sup>A,9</sup> Erbsen und Kartoffeln</b> Dessert: Wackelpudding <sup>A</sup>	<b>3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus<sup>C</sup> Dessert: Obst</b>	<b>vegetarische Carbonara<sup>A</sup> mit BIO-Makkaroni<sup>4a</sup></b> Dessert: Erdbeerpüree	<b>Blumenkohl mit weißer Soße<sup>A</sup> und Kartoffeln</b> Dessert: Obst	<b>Chili con Carne vom Rind<sup>C</sup> mit BIO-Reis<sup>*</sup></b> Dessert: Gurkensalat
	474,1 2011,9 15,3 g 17,7 g 62,5 g 5,1 BE	448,2 kcal 1875,4 kJ 16,6 g 7 g 66,1 g 5,5 BE	527,9 2208,1 kJ 10,8 g 13,4 g 86,6 g 7,1 BE	394 kcal 1652,1 kJ 8,8 g 10,8 g 59,4 g 4,8 BE	462,6 1933,8 kJ 5,6 g 17,7 g 80,2 g 6,5 BE

Legende der Inhaltsstoffe	
Energie (Kilokalorien)	kcal
Energie (Kilojoule)	kJ
Fett	g
Eiweiß (Protein)	g
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.

