



Allergiker Speiseplan

Speiseplan vom 18.11.2024 bis 22.11.2024, 47. Kalenderwoche

Datum	Montag 18.11.2024	Dienstag 19.11.2024	Mittwoch 20.11.2024	Donnerstag 21.11.2024	Freitag 22.11.2024
Menülinie					
Gluten frei	2 Hähnchenbrustspieße mit Rahmsoße^{A,9} Mais und Kartoffeln Dessert: Schokopudding ⁶	6 kleine Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung⁶ Fingermöhren und Champignonsoße^A Dessert: Obst	3 Chicken Fingers^G mit Kartoffelpüree^A und Ketchup⁹ Dessert: Möhrensalat	Rindergulasch^{A,9} mit Brechbohnen und BIO-Reis[*] Dessert: Bananenquark ⁶	4 Fischstäbchen (MSC)³ mit Rahmspinat^A und Kartoffeln Dessert: Obst
	502,7 2111,1 8,7 g 37,6 g 63,5 g 5 BE	607,1 kcal 2540,8 kJ 28 g 10,4 g 72,1 g 5,9 BE	465,4 1951 kJ 18,9 g 15,5 g 54,3 g 4,6 BE	417,1 1744,9 kJ 6,6 g 29,7 g 52,3 g 4,1 BE	437,5 1802,9 kJ 15,8 g 17,9 g 53,6 g 4,4 BE

Laktose/Milch frei	2 Hähnchenbrustspieße mit Rahmsoße^{A,9} Mais und Kartoffeln Dessert: veganer Schokopudding	6 kleine Gemüsebällchen¹ mit Fingermöhren und Champignonsoße^A und Kartoffelspätzle^{4,4a} Dessert: Obst	4 Chicken Nuggets^{4,4a,9} mit Kartoffelpüree^A und Ketchup⁹ Dessert: Möhrensalat	Rindergulasch^{A,9} mit Brechbohnen und BIO-Reis[*] Dessert: Apfelpudding	4 Fischstäbchen (MSC)³ mit Rahmspinat^A und Kartoffeln Dessert: Obst
	675,8 2836,8 20 g 41,8 g 77,5 g 6,2 BE	324,9 kcal 1361,6 kJ 9,2 g 9,2 g 45,4 g 3,7 BE	541,4 2267,5 kJ 24,2 g 20,1 g 56,9 g 4,9 BE	492,6 2058,8 kJ 11,4 g 23,3 g 65,5 g 5,2 BE	437,5 1802,9 kJ 15,8 g 17,9 g 53,6 g 4,4 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 - geschwärtzt, 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 Auffistung 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

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.

