



Allergiker Speiseplan

Speiseplan vom 06.01.2025 bis 10.01.2025, 2. Kalenderwoche

Datum	Montag 6.1.2025	Dienstag 7.1.2025	Mittwoch 8.1.2025	Donnerstag 9.1.2025	Freitag 10.1.2025
Menülinie					
Gluten frei	5 Rindfleischbällchen mit Rahmsoße^{A,9} Balkangemüse und Kartoffelpüree^A Dessert: Schokopudding⁶	Hähnchenkebab mit Zwiebeln mit BIO-Reis[*] und Tzatziki⁶ Dessert: Obst	Rindfleischgeschnetzeltes^{A,9} mit Erbsen und Makkaroni¹² Dessert: Obst	Gemüseintopf⁹ mit Hühnerfleisch und einem Kaiserbrötchen¹² Dessert: Erdbeerquark⁶	4 Fischstäbchen (MSC Seelachs)³ mit Kartoffeln und Kräuterquark⁶ Dessert: Gurkenstick

Laktose/Milch frei	5 Rindfleischbällchen mit Rahmsoße^{A,9} Balkangemüse und Kartoffelpüree^A Becher: veganer Schokopudding	Hähnchenkebab mit Zwiebeln mit BIO-Reis[*] und Dip¹⁰ Dessert: Obst	Rindfleischgeschnetzeltes^{A,9} mit Erbsen und BIO-Vollkornmakkaroni^{12,4a} Dessert: Obst	Gemüseintopf⁹ mit Hühnerfleisch und einem Laugenbrötchen^{4,4a,4b,4c,4d} Dessert: Erdbeerpüree	4 Fischstäbchen (MSC Seelachs)³ mit Kartoffeln und Dip¹⁰ Dessert: Gurkenstick
---------------------------	---	---	---	--	--

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 einschli. 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.

