



Allergiker-Speiseplan

Speiseplan vom 20.01.2025 bis 24.01.2025, 4. Kalenderwoche

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	20.1.2025	21.1.2025	22.1.2025	23.1.2025	24.1.2025

Gluten frei	Hähnchenbrust unpaniert mit Rahmsoße ^{A,9} Mais und Kartoffeln Dessert: Vanillepudding	460,1 kcal 1923,1 kJ 8 g 31,9 g 59,4 g 4,8 BE	Hühnerfrikassee ^A mit Erbsen und BIO-Reis* Dessert: Obst	430,4 kcal 1802,3 kJ 5,1 g 21,8 g 66,6 g 5,4 BE	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^C Dessert: Mandarinenquark ⁶	469 kcal 1964 kJ 16,5 g 14,9 g 63,2 g 5,3 BE	Hamburger ¹³ mit Rindfleischpatti ¹⁰ dän. Gurkenscheiben ^{11,10} Ketchup ⁹ Dessert: Banane	652,9 kcal 2465,8 kJ 14,3 g 21,6 g 92 g 7,7 BE	Karotten Carotts Rustical mit Kräutersoße ^A und Kartoffeln Rustic Dessert: Gurkenstick	269,5 kcal 1129,4 kJ 10,3 g 4,8 g 31,8 g 2,6 BE
-------------	---	--	---	--	--	---	---	---	---	--

Laktose/Milch frei	Hähnchenbrust unpaniert mit Rahmsoße ^{A,9} Mais und Kartoffeln Dessert: Schokopudding ^C	460,1 kcal 1923,1 kJ 8 g 31,9 g 59,4 g 4,8 BE	Hühnerfrikassee ^A mit Erbsen und BIO-Reis* Dessert: Obst	430,4 kcal 1802,3 kJ 5,1 g 21,8 g 66,6 g 5,4 BE	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^C Dessert: Fruchtquark ^C	510,2 kcal 2134,4 kJ 21,3 g 7,3 g 71 g 5,9 BE	Hamburger ^{4Aa,11} mit Rindfleischpatti ¹⁰ dän. Gurkenscheiben ^{11,10} Ketchup ⁹ Dessert: Banane	558,9 kcal 2071,8 kJ 17,1 g 27 g 57,2 g 4,8 BE	Karotten Carotts Rustical mit Kräutersoße ^A und Kartoffeln Rustic Dessert: Gurkenstick	269,5 kcal 1129,4 kJ 10,3 g 4,8 g 31,8 g 2,6 BE
--------------------	---	--	---	--	--	--	---	---	---	--

Legende der Inhaltsstoffe		
Energie (Kilokalorien)		kcal
Energie (Kilojoule)		kJ
Fett		g
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 - 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. Karnut, 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.

