



Allergiker-Speiseplan

Speiseplan vom 17.02.2025 bis 21.02.2025, 8. Kalenderwoche

Datum	Montag 17.2.2025	Dienstag 18.2.2025	Mittwoch 19.2.2025	Donnerstag 20.2.2025	Freitag 21.2.2025
Menülinie					
Gluten frei	2 kleine Hähnchenmedaillons mit Sahnesoße weiss ^A Brechbohnen und Kartoffeln Dessert: veganer Schokopudding	4 Fischstäbchen (MSC) ³ mit Karotten Rustical, BIO-Reis [*] und Kräuterquark ^{6,10} Dessert: Obst	Spiralnudeln ¹² mit Mais und Tomatensoße ^A Dessert: Mandarinenquark ⁶	Rindfleisch-geschnetzeltes ^{A,9} mit Erbsen und BIO-Reis [*] Dessert: Obst	2 vegane Wiener ^A mit Ketchupsoße ^{9,10} und Kartoffelpüree ^A Dessert: Gurkensalat
	699,8 2930 kJ 24,8 g 44,6 g 65,5 g 5,3 BE	534,3 kcal 2204,6 kJ 17,8 g 22,8 g 70,9 g 5,9 BE	582 kcal 2436,6 kJ 10,4 g 11,5 g 104 g 8,5 BE	561,5 2348,8 kJ 9 g 36,8 g 74,2 g 5,9 BE	387,3 1616,6 kJ 19,5 g 9 g 41,1 g 3,5 BE

Laktose/Milch frei	2 kleine Hähnchenmedaillons mit Sahnesoße weiss ^A Brechbohnen und Kartoffeln Dessert: veganer Schokopudding	4 Fischstäbchen (MSC) ³ mit Karotten Rustical, BIO-Reis [*] und veganer Dip ^{A,10} Dessert: Obst	BIO-Spiralnudeln ^{4,4a} mit Mais und Tomatensoße ^A Dessert: Wackelpudding ^A	Rindfleisch-geschnetzeltes ^{A,9} mit Erbsen und BIO-Reis [*] Dessert: Obst	2 vegane Wiener ^A mit Ketchupsoße ^{9,10} und Kartoffelpüree ^A Dessert: Gurkensalat
	699,8 2930 kJ 24,8 g 44,6 g 65,5 g 5,3 BE	709,5 kcal 2925,5 kJ 38,8 g 16,7 g 72,8 g 6,1 BE	431,3 1807,3 kJ 4,8 g 10,4 g 80,7 g 6,6 BE	561,5 2348,8 kJ 9 g 36,8 g 74,2 g 5,9 BE	387,3 1616,6 kJ 19,5 g 9 g 41,1 g 3,5 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 - 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 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.

