



Speiseplan-Allergiker

Speiseplan vom 24.02.2025 bis 28.02.2025, 9. Kalenderwoche

Datum	Montag 24.2.2025	Dienstag 25.2.2025	Mittwoch 26.2.2025	Donnerstag 27.2.2025	Freitag 28.2.2025
Menülinie					
Gluten frei	Quinoa-Erbсен-Frikadelle mit Rahmsoße ^{A, 9} Fingermöhren und Kartoffeln Dessert: Erdbeerpüree ⁶	Spaghetti mit Rinderbolognese Dessert: Obst	5 vegane Köttbullar mit Champignonsoße ^A Erbsen und BIO-Reis [*] Dessert: Aprikosenquark ⁶	Gebratene Hähnchenkeule mit Rahmsoße ^A Kohlrabi und BIO-Reis [*] Dessert: Obst	Mais mit Kartoffeln Rustic und Kräuterquark ⁶ Dessert: Möhrensalat
	376,1 kcal 1569,4 kJ 4,9 g 18,9 g 58,1 g 4,7 BE		690,5 kcal 2870,3 kJ 17,1 g 19,2 g 110,4 g 9,1 BE	538 kcal 2254,5 kJ 8,9 g 23 g 84,7 g 7 BE	752,9 kcal 2885,6 kJ 14,2 g 23,1 g 114,8 g 9,6 BE

Laktose/Milch frei	Quinoa-Erbсен-Frikadelle mit Rahmsoße ^{A, 9} Fingermöhren und Kartoffeln Dessert: Erdbeerpüree	BIO-Spiralnudeln ^{4, 4a} mit Rinderbolognese Dessert: Obst	5 vegane Köttbullar mit Champignonsoße ^A Erbsen und BIO-Reis [*] Dessert: Fruchtmus ^A	Gebratene Hähnchenkeule mit Rahmsoße ^A Kohlrabi und BIO-Reis [*] Dessert: Obst	Mais mit Kartoffeln Rustic und veganem Dip ^{A, 10} Dessert: Möhrensalat
	348,1 kcal 1457,4 kJ 2,6 g 16,9 g 58,7 g 4,7 BE	443,7 kcal 1856,4 kJ 6,9 g 18,8 g 72,4 g 5,9 BE	563,9 kcal 2364,4 kJ 9 g 16,6 g 95,2 g 7,9 BE	664,4 kcal 2514,6 kJ 17 g 28,6 g 81,2 g 6,8 BE	566,6 kcal 2358,5 kJ 32,6 g 7,8 g 57,3 g 4,8 BE

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 - 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 einsch. 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.

