



Allergiker-Speiseplan

Speiseplan vom 10.03.2025 bis 14.03.2025, 11. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 10.3.2025	Dienstag 11.3.2025	Mittwoch 12.3.2025	Donnerstag 13.3.2025	Freitag 14.3.2025					
Gluten frei	2 kleine Geflügelbratwürste mit gestobtenen Möhren ^A und Kartoffelpüree ^A Dessert: Vanillepudding ⁶	609,3 2541,7 36,7 g 22,6 g 42,3 g 3,5 BE	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^C Dessert: Obst	440,1 kcal 1841,5 kJ 16,6 g 7 g 64,2 g 5,3 BE	Spaghetti mit Tomatensoße ^A Dessert: Bananenquark ⁶	812,2 3376,5 kJ 18,9 g 21,5 g 131,2 g 10,8 BE	Rindfleischbällchen mit Rahmsoße ^{A,⁹} Broccoli und Kartoffelpüree ^A Dessert: Obst	449,6 1902,2 kJ 21,4 g 14,6 g 44,3 g 3,7 BE	4 Fischstäbchen (MSC) ³ mit Kräuterquark ^B und Kartoffeln Dessert: Gurkenstick	389,9 1605,5 kJ 12,7 g 23,7 g 45,9 g 3,8 BE
Laktose/Milch frei	2 kleine Geflügelbratwürste mit gestobtenen Möhren ^A und Kartoffelpüree ^A Dessert: veganer Schokopudding	793,4 3313,4 48,4 g 27,2 g 57,9 g 4,8 BE	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^C Dessert: Obst	440,1 kcal 1841,5 kJ 16,6 g 7 g 64,2 g 5,3 BE	BIO-Spaghetti ^{4,4a} mit Tomatensoße ^A Dessert: Fruchtkompott ^C	485,6 1950,1 kJ 5,6 g 11,7 g 82,9 g 6,7 BE	Rindfleischbällchen mit Rahmsoße ^{A,⁹} Broccoli und Kartoffelpüree ^A Dessert: Obst	449,6 1902,2 kJ 21,4 g 14,6 g 44,3 g 3,7 BE	4 Fischstäbchen (MSC) ³ mit veganem Dip ^{10,A} und Kartoffeln Dessert: Gurkenstick	660,6 2719,7 kJ 44,1 g 16,5 g 49,3 g 4,2 BE
Legende der Inhaltsstoffe	Energie (Kilokalorien) kcal Energie (Kilojoule) kJ Fett g Eiweiß (Protein) g Kohlenhydrate, resorbierbare g Broteinheiten BE	Legende der Zusatzstoffe A - mit Farbstoff, B - mit Konservierungsstoff, C - mit Antioxidationsmittel, D - mit Geschmacksverstärker, E - geschweift, 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 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

Unsere Zertifizierungsnummer: *D-SH-012-0808-B* * Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Sojaproducte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

