



Allergiker-Speiseplan

Speiseplan vom 10.03.2025 bis 14.03.2025, 11. Kalenderwoche

Datum	Montag 10.3.2025	Dienstag 11.3.2025	Mittwoch 12.3.2025	Donnerstag 13.3.2025	Freitag 14.3.2025
Menülinie					
Gluten frei	2 kleine Geflügelbratwürste mit gestobten Möhren ^A und Kartoffelpüree ^A Dessert: Vanillepudding ⁶	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^C Dessert: Obst	Spaghetti mit Tomatensoße ^A Dessert: Bananenquark ⁶	Rindfleischbällchen mit Rahmsoße ^{A,9} Broccoli und Kartoffelpüree ^A Dessert: Obst	4 Fischstäbchen (MSC) ³ mit Kräuterquark ⁶ und Kartoffeln Dessert: Gurkenstick

Laktose/Milch frei	2 kleine Geflügelbratwürste mit gestobten Möhren ^A und Kartoffelpüree ^A Dessert: veganer Schokopudding	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^C Dessert: Obst	BIO-Spaghetti ^{1,4,4a} mit Tomatensoße ^A Dessert: Fruchtkompott ^C	Rindfleischbällchen mit Rahmsoße ^{A,9} Broccoli und Kartoffelpüree ^A Dessert: Obst	4 Fischstäbchen (MSC) ³ mit veganem Dip ^{10,A} und Kartoffeln Dessert: Gurkenstick
-----------------------	--	---	--	---	---

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 Konservierungsmittel, 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 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 Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

