



# Allergiker Speiseplan

Speiseplan vom 24.03.2025 bis 28.03.2025, 13. Kalenderwoche

Datum	Montag 24.3.2025	Dienstag 25.3.2025	Mittwoch 26.3.2025	Donnerstag 27.3.2025	Freitag 28.3.2025
Menülinie					
<b>Gluten frei</b>	<b>5 Rindfleischbällchen mit Rahmsoße<sup>A,9</sup></b> <b>Balkangemüse und Kartoffelpüree<sup>A</sup></b> <b>Dessert: Schokopudding<sup>6</sup></b>	<b>Hähnchenkebab mit Zwiebeln mit BIO-Reis<sup>*</sup> und Tzatziki<sup>6</sup></b> <b>Dessert: Obst</b>	<b>Rindfleischgeschnetzeltes<sup>A,9</sup> mit Erbsen und Makkaroni<sup>12</sup></b> <b>Dessert: Obst</b>	<b>Gemüseintopf<sup>9</sup> mit Hühnerfleisch und einem Kaiserbrötchen<sup>12</sup></b> <b>Dessert: Erdbeerquark<sup>6</sup></b>	<b>4 Fischstäbchen (MSC Seelachs)<sup>3</sup></b> <b>mit Kartoffeln und Kräuterquark<sup>8</sup></b> <b>Dessert: Gurkenstick</b>

<b>Laktose/Milch frei</b>	<b>5 Rindfleischbällchen mit Rahmsoße<sup>A,9</sup></b> <b>Balkangemüse und Kartoffelpüree<sup>A</sup></b> <b>Becher: veganer Schokopudding<sup>6</sup></b>	<b>Hähnchenkebab mit Zwiebeln mit BIO-Reis<sup>*</sup> und Dip<sup>10</sup></b> <b>Dessert: Obst</b>	<b>Rindfleischgeschnetzeltes<sup>A,9</sup> mit Erbsen und BIO-Vollkornmakkaroni<sup>12,4a</sup></b> <b>Dessert: Obst</b>	<b>Gemüseintopf<sup>9</sup> mit Hühnerfleisch und einem Laugenbrötchen<sup>1,4a,4b,4c,4d</sup></b> <b>Dessert: Erdbeerpüree</b>	<b>4 Fischstäbchen (MSC Seelachs)<sup>3</sup></b> <b>mit Kartoffeln und Dip<sup>10</sup></b> <b>Dessert: Gurkenstick</b>
---------------------------	---	---	---	--	--

**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 - 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 einschli. 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.

