



Allergiker Speiseplan

Speiseplan vom 21.04.2025 bis 27.04.2025, 17. Kalenderwoche

Datum	Montag 21.4.2025	Dienstag 22.4.2025	Mittwoch 23.4.2025	Donnerstag 24.4.2025	Freitag 25.4.2025
Menülinie					
Gluten frei		7 kleine Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung ⁶ Champignonsoße ^A und Fingermöhren Dessert: Obst	4 Chicken Fingers ^G mit Kartoffelpüree ^A und Ketchup ⁹ Dessert: Möhrensalat	Rindergulasch ^{A,9} mit Brechbohnen und BIO-Reis [*] Dessert: Bananenquark ⁶	4 Fischstäbchen (MSC) ³ mit Rahmspinat ^A und Kartoffeln Dessert: Obst

Laktose/Milch frei		5 Gemüseköttbullar ¹ Champignonsoße ^A und Fingermöhren Dessert: Obst	4 Chicken Nuggets ^{4,4a,9} mit Kartoffelpüree ^A und Ketchup ⁹ Dessert: Möhrensalat	Rindergulasch ^{A,9} mit Brechbohnen und BIO-Reis [*] Dessert: Apfelpudding	4 Fischstäbchen (MSC) ³ mit Rahmspinat ^A und Kartoffeln Dessert: Obst
--------------------	--	---	--	--	--

Legende der Inhaltsstoffe	Energie (Kilokalorien) Energie (Kilojoule) Fett Eiweiß (Protein) Kohlenhydrate, resorbierbare Proteinheiten	kcal kJ mg mg g 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.

