



Allergiker Speiseplan

Speiseplan vom 28.04.2025 bis 02.05.2025, 18. Kalenderwoche

Datum	Montag 28.4.2025	Dienstag 29.4.2025	Mittwoch 30.4.2025	Donnerstag 1.5.2025	Freitag 2.5.2025
-------	---------------------	-----------------------	-----------------------	------------------------	---------------------

Menülinie	Montag 28.4.2025	Dienstag 29.4.2025	Mittwoch 30.4.2025	Donnerstag 1.5.2025	Freitag 2.5.2025
Gluten frei	5 Rindfleischbällchen mit Rahmsoße ^{A, 9} Erbsen und Kartoffeln Dessert: Milchreis ⁶	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^C Dessert: Obst	Makkaroni ¹² mit vegetarischer Carbonarasoße ^A Dessert: Erdbeerquark ⁶		Chili sin Carne ⁹ mit BIO-Reis* Dessert: Gurkensalat

Laktose/Milch frei	5 Rindfleischbällchen mit Rahmsoße ^{A, 9} Erbsen und Kartoffeln Dessert: Wackelpudding A	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^C Dessert: Obst	BIO-Makkaroni* ^{4,4a} mit vegetarischer Carbonarasoße ^A Dessert: Fruchtkompott		Chili sin Carne ⁹ mit BIO-Reis* Dessert: Gurkensalat
---------------------------	---	--	---	--	--

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 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.

