



Allergiker Speiseplan

Speiseplan vom 16.06.2025 bis 20.06.2025, 25. Kalenderwoche

Datum	Montag 16.6.2025	Dienstag 17.6.2025	Mittwoch 18.6.2025	Donnerstag 19.6.2025	Freitag 20.6.2025
Menülinie					
Gluten frei	5 vegane Hackbällchen mit Rahmsoße^{A,9} Brechbohnen und Kartoffeln Dessert: Erdbeeryoghurt ⁶	4 Fischstäbchen³ (MSC, Seelachs) mit Tomatensoße^A und BIO-Reis[*] Dessert: Gurkensalat	4 Chicken Fingers^G mit Mais und Kartoffelpüree^A Dessert: Obst Nuggets Soße kalt ⁹	Rindergulasch^{A,9} mit Erbsen und BIO-Reis[*] Dessert: Pfirsichquark ⁶	Erbsen und Fingermöhren mit Röstkartoffeln und Kräuterquark⁶ Dessert: Obst
	451,5 kcal 1907 kJ 17,4 g 17,5 g 51,1 g 4,1 BE	419,9 kcal 1760 kJ 12,7g 17,7g 56,3g 4,7 BE	632 kcal 2645 kJ 22,8 g 19,9 g 82,2 g 6,9 BE	745 kcal 3123 kJ 14,1 g 30,9 g 115,5 g 9,4 BE	419,9 kcal 1760 kJ 12,7g 17,7g 56,3g 4,7 BE

Laktose/Milchfrei	5 vegane Hackbällchen mit Rahmsoße^{A,9} Brechbohnen und Kartoffeln Dessert: Erdbeerpüree	4 Fischstäbchen³ (MSC, Seelachs) mit Tomatensoße^A und BIO-Reis[*] Dessert: Gurkensalat	4 Chicken Nuggets^{4,4a,9} mit Mais und Kartoffelpüree^A Dessert: Obst Nuggets Soße kalt ⁹	Rindergulasch^{A,9} mit Erbsen und BIO-Reis[*] Dessert: Rote Fruchtgrütze	Erbsen und Fingermöhren mit Röstkartoffeln und Dip^A Dessert: Obst
	454,1 kcal 1926 kJ 15,4 g 15,5 g 56,6 g 4,6 BE	745,6 kcal 3096 kJ 50,7 g 8,2g 61,5g 5,1 BE	682 kcal 2857 kJ 25,4 g 21,3 g 87,9 g 7,4 BE	618 kcal 2585 kJ 13,3 g 32,1 g 83,4 g 6,7 BE	745,6 kcal 3096 kJ 50,7 g 8,2g 61,5g 5,1 BE

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, 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 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.

