



Allergiker Speiseplan

Speiseplan vom 23.06.2025 bis 27.06.2025, 26. Kalenderwoche

Datum	Montag 23.6.2025	Dienstag 24.6.2025	Mittwoch 25.6.2025	Donnerstag 26.6.2025	Freitag 27.6.2025
Menülinie					
Gluten frei	Hähnchenbrust mit Rahmsoße ^{A,9} Mais und Kartoffeln Dessert: Vanillepudding ⁶	Hühnerfrikassee ^A mit Erbsen und BIO-Reis* Dessert: Obst	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^C Dessert: Mandarinenquark ⁶	Hamburger mit Rindfleischpatti ¹⁰ Gurkenscheiben ^{H,10} und Ketchup ⁹ Dessert: Banane	Karotten Carotts Rustical mit Kräutersoße ^A und Kartoffeln Rustic Dessert: Gurkenstick

Laktose/Milch frei	Hähnchenbrust mit Rahmsoße ^{A,9} Mais und Kartoffeln Dessert: Schokopudding ^A	Hühnerfrikassee ^A mit Erbsen und BIO-Reis* Dessert: Obst	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^C Dessert: Fruchtkompott ^C	Hamburger mit Rindfleischpatti ¹⁰ Gurkenscheiben ^{H,10} und Ketchup ⁹ Dessert: Banane	Karotten Carotts Rustical mit Kräutersoße ^A und Kartoffeln Rustic Dessert: Gurkenstick
-----------------------	--	---	---	--	--

Legende der Inhaltsstoffe

Energie (Kilokalorien)	kcal
Energie (Kilojoule)	kJ
Fett	g
Eiweiß (Protein)	g
Kohlenhydrate, resorbierbare	g
Broteinheiten	BE

Legende der Zusatzstoffe

A - mit Farbstoff, B - mit Konservierungsstoff, C - mit Antioxidationsmittel, D - mit Geschmacksverstärker, E - geschwefelt, F - geschwärtzt, 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 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.

