



Allergiker Speiseplan

Speiseplan vom 21.07.2025 bis 25.07.2025, 30. Kalenderwoche

Datum	Montag 21.7.2025	Dienstag 22.7.2025	Mittwoch 23.7.2025	Donnerstag 24.7.2025	Freitag 25.7.2025
Menülinie					
Gluten frei	2 Hähnchenmedaillons mit Sahnesoße ^A Brechbohnen und Kartoffeln Dessert: Schokopudding	4 Fischstäbchen (MSC) ³ mit Karotten, BIO-Reis* und Sour Creme ^{1, 6, 10} Dessert: Obst	Spiralnudeln ¹² mit Mais und Tomatensoße ^A Dessert: Mandarinenquark ⁶	Rindergeschnetzeltes ^{A, 9} mit Erbsen und BIO-Reis* Dessert: Obst	2 vegane Wiener ^A mit Ketchupsoße ^{9, 10} und Kartoffelpüree ^A Dessert: Gurkensalat
	699,8 kcal 2930 kJ 24,8 g 44,6 g 65,5 g 5,3 BE	534,3 kcal 2204,6 kJ 17,8 g 22,8 g 70,9 g 5,9 BE	589,9 kcal 2470,3 kJ 12,7 g 11,5 g 102,5 g 8,5 BE	568,4 kcal 2377,4 kJ 9,1 g 36,9 g 74,9 g 6 BE	387,3 kcal 1616,6 kJ 19,5 g 9 g 41,1 g 3,5 BE

Laktose/Milch frei	2 Hähnchenmedaillons mit Sahnesoße ^A Brechbohnen und Kartoffeln Dessert: Schokopudding	4 Fischstäbchen (MSC) ³ mit Karotten, BIO-Reis* und Dip ^{A,C} Dessert: Obst	BIO-Spiralnudeln ^{4, 4a} mit Mais und Tomatensoße ^A Dessert: Wackelpudding ^{A,C}	Rindergeschnetzeltes ^{A, 9} mit Erbsen und BIO-Reis* Dessert: Obst	2 vegane Wiener ^A mit Ketchupsoße ^{9, 10} und Kartoffelpüree ^A Dessert: Gurkensalat
	699,8 kcal 2930 kJ 24,8 g 44,6 g 65,5 g 5,3 BE	709,5 kcal 2925,5 kJ 38,8 g 16,7 g 72,8 g 6,1 BE	439,1 kcal 1841 kJ 7,1 g 10,4 g 79,2 g 6,6 BE	568,4 kcal 2377,4 kJ 9,1 g 36,9 g 74,9 g 6 BE	387,3 kcal 1616,6 kJ 19,5 g 9 g 41,1 g 3,5 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, 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.

