Allergiker Speiseplan

Speiseplan vom 14.07.2025 bis 18.07.2025, 29. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 14.7.2025		Dienstag 15.7.2025		Mittwoch 16.7.2025		Donnerstag 17.7.2025		Freitag 18.7.2025	
Gluten frei	**5 Rindfleischbällchen mit Rahmsoße [A, 9] Erbsen und Kartoffeln Dessert: Milchreis [6]**	522,6 2212,2 19,6 g 21,5 g 60,8 g 5 BE	**4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus [C] Dessert: Obst**	550,7 kcal 2304 kJ 21,9 g 9,2 g 77,4 g 6,4 BE	**Makkaroni [12] mit vegetarischer Carbonarasoße [A] Dessert: Erdbeerquark [6]**	726,1 3040,4 kJ 18,3 g 8,8 g 123,6 g 10,2 BE	**4 Chicken Fingers mit Tomatensoße[A] Balkangemüse und Rustik Kartoffeln Dessert: Obst**	394 kcal 1652,1 kJ 8,8 g 10,8 g 59,4 g 4,8 BE	**Chili sin Carne[9] mit BIO-Reis* Dessert: Gurkensalat**	580,6 2319,5 kJ 4,8 g 25,2 g 97,2 g 8,4 BE
Laktose/Milch frei	**5 Rindfleischbällchen mit Rahmsoße [A, 9] Erbsen und Kartoffeln Dessert: Wackelpudding A**	474,1 2011,9 15,3 g 17,7 g 62,5 g 5,1 BE	**4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus [C] Dessert: Obst**	550,7 kcal 2304 kJ 21,9 g 9,2 g 77,4 g 6,4 BE	**BIO-Makkaroni* [4,4a] mit vegetarischer Carbonarasoße [A] Dessert: Fruchtkompott**	524,3 2193,2 kJ 10,8 g 13,4 g 85,7 g 7,1 BE	**4 Chicken Fingers mit Tomatensoße[A] Balkangemüse und Rustik Kartoffeln Dessert: Obst**	394 kcal 1652,1 kJ 8,8 g 10,8 g 59,4 g 4,8 BE	**Chili sin Carne[9] mit BIO-Reis* Dessert: Gurkensalat**	580,6 2319,5 kJ 4,8 g 25,2 g 97,2 g 8,4 BE

Legende der Inhaltsstoffe

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