



Allergiker Speiseplan

Speiseplan vom 29.09.2025 bis 03.10.2025, 40. Kalenderwoche

Datum	Montag 29.9.2025	Dienstag 30.9.2025	Mittwoch 1.10.2025	Donnerstag 2.10.2025	Freitag 3.10.2025
Menülinie					

Gluten frei	5 Rindfleischbällchen mit Rahmsoße ^{A, 9} Erbsen und Kartoffeln Dessert: Milchreis ⁶	522,6	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^C Dessert: Obst	550,7 kcal	Makkaroni ¹² mit vegetarischer Carbonarasoße ^A Dessert: Erdbeerquark ⁶	726,1	4 Chicken Fingers mit Tomatensoße ^A Balkangemüse und Rustik Kartoffeln Dessert: Obst	394 kcal		
		2212,2 19,6 g 21,5 g 60,8 g 5 BE		2304 kJ 21,9 g 9,2 g 77,4 g 6,4 BE		3040,4 kJ 18,3 g 8,8 g 123,6 g 10,2 BE		1652,1 kJ 8,8 g 10,8 g 59,4 g 4,8 BE		

Laktose/Milch frei	5 Rindfleischbällchen mit Rahmsoße ^{A, 9}	474,1	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^C Dessert: Obst	550,7 kcal	BIO-Makkaroni* ^{4,4a} mit vegetarischer Carbonarasoße ^A Dessert: Fruchtkompott	524,3	4 Chicken Fingers mit Tomatensoße ^A Balkangemüse und Rustik Kartoffeln Dessert: Obst	394 kcal	
	2011,9	2304 kJ		2193,2 kJ		1652,1 kJ			
	15,3 g	21,9 g		10,8 g		8,8 g			
	17,7 g	9,2 g		13,4 g		10,8 g			
	62,5 g	77,4 g		85,7 g		59,4 g			
	Dessert: Wackelpudding A	5,1 BE		6,4 BE		7,1 BE		4,8 BE	

Legende der Inhaltsstoffe	Energie (Kilokalorien)	kcal
	Energie (Kilojoule)	kJ
	Fett	
	Eiweiß (Protein)	
	Kohlenhydrate, resorbierbare Proteinheiten	g 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.

