



Allergiker Speiseplan

Speiseplan vom 13.10.2025 bis 17.10.2025, 42. Kalenderwoche

Datum	Montag 13.10.2025	Dienstag 14.10.2025	Mittwoch 15.10.2025	Donnerstag 16.10.2025	Freitag 17.10.2025
Menülinie					
Gluten frei	Quinoa Erbsen Frikadelle mit Rahmsoße ^{A, 9} Fingermöhren und Kartoffeln Dessert: Erdbeerjoghurt ⁶	Spaghetti mit Rinderbolognese Dessert: Obst	5 vegane Köttbullar mit Champignonsoße ^A Erbsen Gnocchi Süßkartoffel Dessert: Aprikosenquark ⁶	Hähnchenkeule mit Rahmsoße ^{A, 9} Kohlrabi und BIO-Reis* Dessert: Obst	Kartoffeln Rustic mit Mais und Kräuterquark ⁶ Dessert: Möhrensalat

Laktose/Milch frei	Quinoa Erbsen Frikadelle mit Rahmsoße ^{A, 9} Fingermöhren und Kartoffeln Dessert: Fruchtkompott	BIO-Spiralen ^{4, 4a} mit Rinderbolognese Dessert: Obst	5 vegane Köttbullar mit Champignonsoße ^A Erbsen und Schupfnudeln ^{1, 4, 4a} Dessert: Fruchtkompott ^C	Hähnchenkeule mit Rahmsoße ^{A, 9} Kohlrabi und BIO-Reis* Dessert: Obst	Kartoffeln Rustic mit Mais und Dip ^{A, 10} Dessert: Möhrensalat
-----------------------	---	---	---	--	--

Legende der Inhaltsstoffe

Energie (Kilokalorien)	kcal
Energie (Kilojoule)	kJ
Fett	mg
Eiweiß (Protein)	mg
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 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.

