



Allergiker-Speiseplan

Speiseplan vom 20.10.2025 bis 24.10.2025, 43. Kalenderwoche

Datum	Montag 20.10.2025	Dienstag 21.10.2025	Mittwoch 22.10.2025	Donnerstag 23.10.2025	Freitag 24.10.2025
Menülinie					
Gluten frei	5 vegane Köttbullar mit Rahmsoße ^A Erbsen und Kartoffelpüree ^A Dessert: Schokopudding ⁶	Hot Dog Brötchen ¹² mit Geflügelwiener ^{B, C} Gurkenscheiben ^{H, 10} und Ketchup ⁹ Dessert: Obst	Hühnerfrikassee ^A mit Karotten Scheiben und BIO-Reis* Dessert: Kirschquark ⁶	Vegetarische Carbonara ^A mit Spaghetti Dessert: Möhrensalat	4 Fischstäbchen (MSC) ³ mit Erbsen/Fingermöhren Kräuterquark ⁶ und Kartoffeln Dessert: Paprikastick

Laktose/Milch frei	5 vegane Köttbullar mit Rahmsoße ^A Erbsen und Kartoffelpüree ^A Dessert: veganer Schokopudding	Hot Dog Brötchen ¹² mit Geflügelwiener ^{B, C} Gurkenscheiben ^{H, 10} und Ketchup ⁹ Dessert: Obst	Hühnerfrikassee ^A mit Karotten Scheiben und BIO-Reis* Dessert: Wackelpudding ^C	Vegetarische Carbonara ^A mit BIO-Vollkornspaghetti ^{1, 4a} Dessert: Möhrensalat	4 Fischstäbchen (MSC) ³ mit Erbsen/Fingermöhren veganem Dip ^{A, 10} und Kartoffeln Dessert: Paprikastick
-----------------------	---	--	---	---	---

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 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

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.

