



Allergiker Speiseplan

Speiseplan vom 10.11.2025 bis 14.11.2025, 46. Kalenderwoche

Datum	Montag 10.11.2025	Dienstag 11.11.2025	Mittwoch 12.11.2025	Donnerstag 13.11.2025	Freitag 14.11.2025
Menülinie					
Gluten frei	5 Rindfleischbällchen mit Rahmsoße ^{A, 9} Balkangemüse und kleine Ofenkartoffeln Dessert: Schokopudding ⁶	Hähnchenkebab mit Zwiebeln mit BIO-Reis [*] und Tzatziki ⁶ Dessert: Obst	Rindergeschnetzeltes ^{A, 9} mit Erbsen und Makkaroni ¹² Dessert: Obst	Gemüseintopf ⁸ mit Hühnerfleisch und einem Kaiserbrötchen ¹² Dessert: Erdbeerquark ⁶	4 Fischstäbchen ³ (MSC, Seelachs) mit Schnittlauchsoße ^A Mais und Kartoffeln Dessert: Gurkenstick

Laktose/Milch frei	5 Rindfleischbällchen mit Rahmsoße ^{A, 9} Balkangemüse und kleine Ofenkartoffeln Dessert: Wackelpudding	Hähnchenkebab mit Zwiebeln mit BIO-Reis [*] und Dip ^{10, A} Dessert: Obst	Rindergeschnetzeltes ^{A, 9} mit Erbsen und BIO- Vollkornmakkaroni ^{12, 4a} Dessert: Obst	Gemüseintopf ⁸ mit Hühnerfleisch und einem Laugenbrötchen ^{4, 4a, 4b, 4c, 4d} Dessert: Erdbeerpüree	4 Fischstäbchen ³ (MSC, Seelachs) mit Schnittlauchsoße ^A Mais und Kartoffeln Dessert: Gurkenstick
-----------------------	--	--	---	--	---

Legende der Inhaltsstoffe

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

