



Allergiker Speiseplan

Speiseplan vom 02.02.2026 bis 06.02.2026, 6. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 2.2.2026	Dienstag 3.2.2026	Mittwoch 4.2.2026	Donnerstag 5.2.2026	Freitag 6.2.2026
Gluten frei	5 vegane Hackbällchen mit Rahmsoße^{A,9} Brechbohnen und Kartoffeln Dessert: Erdbeerjoghurt ⁶	341,3 kcal 1421,1 kJ 6,2 g 17,5 g 48 g 3,9 BE 4 Fischstäbchen³ (MSC, Seelachs) mit Tomatensoße^A und BIO-Reis* Dessert: Gurkensalat	592,1 kcal 2449,4 kJ 18,4 g 19,2 g 85,1 g 7,1 BE 4 Chicken Fingers⁶ mit Mais und Kartoffelpüree^A Dessert: Obst Nuggets Soße kalt ⁹	633,5 kcal 2651,7 kJ 22,8 g 19,9 g 82,5 g 7 BE Rindergulasch A,9 mit Erbsen und BIO-Reis* Dessert: Pfirsichquark ⁶	497,2 kcal 2081 kJ 6,3 g 33,3 g 68,8 g 5,5 BE Erbsen und Fingermöhren mit Röstkartoffeln und Kräuterquark⁶ Dessert: Obst
Laktose/Milchfrei	5 vegane Hackbällchen mit Rahmsoße^{A,9} Brechbohnen und Kartoffeln Dessert: Erdbeerpüree	454,1 kcal 1926 kJ 15,4 g 15,5 g 56,6 g 4,6 BE 4 Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs) mit Tomatensoße^A und BIO-Reis* Dessert: Gurkensalat	745,6 kcal 3096 kJ 50,7 g 8,2 g 61,5 g 5,1 BE 4 Chicken Nuggets^{4,4a,9} mit Mais und Kartoffelpüree^A Dessert: Obst Nuggets Soße kalt ⁹	682 kcal 2857 kJ 25,6 g 21,3 g 87,9 g 7,4 BE Rindergulasch A,9 mit Erbsen und BIO-Reis* Dessert: Rote Fruchtgrütze	618 kcal 2585 kJ 13,3 g 32,1 g 83,4 g 6,7 BE Erbsen und Fingermöhren mit Röstkartoffeln und Dip^{10,A} Dessert: Obst

Legende der Inhaltsstoffe

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

Legende der Zusatzstoffe

A - mit Farbstoff, B - mit Konservierungsstoff, C - mit Antioxidationsmittel, D - mit Geschmacksverstärker, E - geschweifelt, F - geschwärzt, G - mit Phosphat, H - mit Süßungsmittel, J - gewachst

Legende der Allergene

1 - enth. El, 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.

