



Allergiker Speiseplan

Speiseplan vom 02.02.2026 bis 06.02.2026, 6. Kalenderwoche

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	2.2.2026	3.2.2026	4.2.2026	5.2.2026	6.2.2026
Gluten frei	5 vegane Hackbällchen mit Rahmsoße ^{A, 9} Brechbohnen und Kartoffeln Dessert: Erdbeerjoghurt ⁶	4 Fischstäbchen ³ (MSC, Seelachs) mit Tomatensoße ^A und BIO-Reis [*] Dessert: Gurkensalat	4 Chicken Fingers ^G mit Mais und Kartoffelpüree ^A Dessert: Obst Nuggets Soße kalt ⁹	Rindergulasch ^{A, 9} mit Erbsen und BIO-Reis [*] Dessert: Pfirsichquark ⁶	Erbsen und Fingermöhren mit Röstkartoffeln und Kräuterquark ⁶ Dessert: Obst

Laktose/Milchfrei	5 vegane Hackbällchen mit Rahmsoße ^{A, 9} Brechbohnen und Kartoffeln Dessert: Erdbeerpüree	4 Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs) mit Tomatensoße ^A und BIO-Reis [*] Dessert: Gurkensalat	4 Chicken Nuggets ^{4,4a,9} mit Mais und Kartoffelpüree ^A Dessert: Obst Nuggets Soße kalt ⁹	Rindergulasch ^{A, 9} mit Erbsen und BIO-Reis [*] Dessert: Rote Fruchtgrütze	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
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 Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.

Unsere Zertifizierungsnummer: *D-SH-012-0808-B* * Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012.

