



Allergiker Speiseplan

Speiseplan vom 02.03.2026 bis 06.03.2026, 10. Kalenderwoche

Datum	Montag 2.3.2026	Dienstag 3.3.2026	Mittwoch 4.3.2026	Donnerstag 5.3.2026	Freitag 6.3.2026
Menülinie					
Gluten frei	5 Rindfleischbällchen mit Rahmsoße ^{A, 9} Erbsen und Kartoffeln Dessert: Milchreis ⁶	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^C Dessert: Obst	Makkaroni ² mit vegetarischer Carbonarasoße ^A Dessert: Erdbeerquark ⁶	4 Chicken Fingers ^G mit Tomatensoße ^A Balkangemüse und Rustik Kartoffeln Dessert: Obst	Chili sin Carne ⁹ mit BIO-Reis [*] Dessert: Gurkensalat

Laktose/Milch frei	5 Rindfleischbällchen mit Rahmsoße ^{A, 9} Erbsen und Kartoffeln Dessert: Wackelpudding ^A	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^C Dessert: Obst	BIO-Makkaroni [*] ^{4,4a} mit vegetarischer Carbonarasoße ^A Dessert: Fruchtkompott	4 Chicken Fingers mit Tomatensoße ^A Balkangemüse und Rustik Kartoffeln Dessert: Obst	Chili sin Carne ⁹ mit BIO-Reis [*] Dessert: Gurkensalat
-----------------------	---	---	---	---	---

Legende der Inhaltsstoffe

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

