



# Allergiker Speiseplan

Speiseplan vom 09.02.2026 bis 13.02.2026, 7. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 9.2.2026	Dienstag 10.2.2026	Mittwoch 11.2.2026	Donnerstag 12.2.2026	Freitag 13.2.2026					
<b>Gluten frei</b>	Hähnchenbrust mit Rahmsoße <sup>A, 9</sup> Mais und Kartoffeln Dessert: Vanillepudding <sup>6</sup>	476,3 1992,9 8 g 35,2 g 60,2 g 4,9 BE	Hühnerfikassee <sup>A</sup> mit Erbsen und BIO-Reis* Dessert: Obst	433,8 kcal 1816,5 kJ 5,2 g 21,8 g 66,8 g 5,4 BE	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus <sup>C</sup> Dessert: Mandarinenquark <sup>6</sup>	571,2 2391,2 kJ 21,8 g 17 g 74,5 g 6,2 BE	Karotten Carrots Rustical mit Kräutersoße <sup>A</sup> und Kartoffeln Rustic Dessert: Gurkenstick	234,7 983,6 kJ 6,9 g 4,6 g 31 g 2,5 BE	Hamburger <sup>13</sup> mit Rindfleischspattli <sup>10</sup> Gurkenscheiben <sup>H, 10</sup> und Ketchup Dessert: Obst	771,9 2965,2 kJ 14,2 g 23,3 g 119 g 9,9 BE
<b>Laktose/Milch frei</b>	Hähnchenbrust mit Rahmsoße <sup>A, 9</sup> Mais und Kartoffeln Dessert: Schokopudding <sup>A</sup>	643,6 2694,1 19,1 g 39,3 g 73,6 g 6 BE	Hühnerfikassee <sup>A</sup> mit Erbsen und BIO-Reis* Dessert: Obst	433,8 kcal 1816,5 kJ 5,2 g 21,8 g 66,8 g 5,4 BE	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus <sup>C</sup> Dessert: Fruchtkompott <sup>C</sup>	583,7 2444,5 kJ 21,9 g 9,2 g 83,5 g 6,9 BE	Karotten Carrots Rustical mit Kräutersoße <sup>A</sup> und Kartoffeln Rustic Dessert: Gurkenstick	306 kcal 1282 kJ 14,6 g 4,8 g 31,7 g 2,6 BE	Hamburger <sup>4,4a,11</sup> mit Rindfleischspattli <sup>10</sup> Gurkenscheiben <sup>H, 10</sup> und Ketchup Dessert: Obst	506,9 1854,8 kJ 16,7 g 26,7 g 45,8 g 3,8 BE

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 - 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.

