



Allergiker Speiseplan

Speiseplan vom 09.02.2026 bis 13.02.2026, 7. Kalenderwoche

Datum	Montag 9.2.2026	Dienstag 10.2.2026	Mittwoch 11.2.2026	Donnerstag 12.2.2026	Freitag 13.2.2026
Menülinie					
Gluten frei	Hähnchenbrust mit Rahmsoße ^{A, 9} Mais und Kartoffeln Dessert: Vanillepudding ⁶	Hühnerfrikassee ^A mit Erbsen und BIO-Reis* Dessert: Obst	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^C Dessert: Mandarinenquark ⁶	Karotten Carotts Rustical mit Kräutersoße ^A und Kartoffeln Rustic Dessert: Gurkenstick	Hamburger ¹³ mit Rindfleischpatti ¹⁰ Gurkenscheiben ^{H, 10} und Ketchup Dessert: Obst

Laktose/Milch frei	Hähnchenbrust mit Rahmsoße ^{A, 9} Mais und Kartoffeln Dessert: Schokopudding ^A	Hühnerfrikassee ^A mit Erbsen und BIO-Reis* Dessert: Obst	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^C Dessert: Fruchtkompott ^C	Karotten Carotts Rustical mit Kräutersoße ^A und Kartoffeln Rustic Dessert: Gurkenstick	Hamburger ^{4, 4a, 11} mit Rindfleischpatti ¹⁰ Gurkenscheiben ^{H, 10} und Ketchup 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, 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.

