



Allergiker Speiseplan

Speiseplan vom 16.02.2026 bis 20.02.2026, 8. Kalenderwoche

Datum	Montag 16.2.2026	Dienstag 17.2.2026	Mittwoch 18.2.2026	Donnerstag 19.2.2026	Freitag 20.2.2026					
Menülinie										
Gluten frei	4 vegane Köttbullar mit Rahmsoße^{A,9} Erbsen und Kartoffelpüree ^A Dessert: Vanillejoghurt ⁶	499,4 kcal 2096,9 kJ 17 g Fett 22,1 g Kohlenhydrate, resorbierbare 15,6 kg Broteinheiten 4,8 BE	Rinderbolognaisse mit Spiralnudeln Dessert: Obst	782,7 kcal 3276,3 kJ 16,2 g Fett 10 g Kohlenhydrate, resorbierbare 144,4 g Broteinheiten 11,9 BE	2 Hähnchensteaks mit Rahmsoße^{A,9} Brechbohnen und Kartoffeln Dessert: Kirschquark ⁶	392,8 kcal 1644,6 kJ 2,8 g Fett 44,1 g Kohlenhydrate, resorbierbare 41,8 g Broteinheiten 3,3 BE	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus^C Dessert: Obst	550,7 kcal 2304 kJ 21,9 g Fett 9,2 g Kohlenhydrate, resorbierbare 77,4 g Broteinheiten 6,4 BE	4 Fischstäbchen³ (MSC, Seelachs) mit Kräuterquark⁶ und kleinen Ofenkartoffeln Dessert: Paprikastick	457,9 kcal 1888,5 kJ 12,9 g Fett 24,7 g Kohlenhydrate, resorbierbare 62,6 g Broteinheiten 5,2 BE
Laktose/Milch frei	4 vegane Köttbullar mit Rahmsoße^{A,9} Erbsen und Kartoffelpüree ^A Dessert: Wackelpudding ^A	473,9 kcal 1987,4 kJ 14,1 g Fett 18,8 g Kohlenhydrate, resorbierbare 61,3 g Broteinheiten 5,1 BE	Rinderbolognaisse mit BIO-Spiralnudeln^{4,4a} Dessert: Obst	521,8 kcal 2183,5 kJ 7,5 g Fett 21,5 g Kohlenhydrate, resorbierbare 87,5 g Broteinheiten 7,2 BE	2 Hähnchensteaks mit Rahmsoße^{A,9} Brechbohnen und Kartoffeln Dessert: Fruchtkompott	401,1 kcal 1679,8 kJ 2,6 g Fett 36,6 g Kohlenhydrate, resorbierbare 52,1 g Broteinheiten 4,2 BE	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus^C Dessert: Obst	550,7 kcal 2304 kJ 21,9 g Fett 9,2 g Kohlenhydrate, resorbierbare 77,4 g Broteinheiten 6,4 BE	4 Fischstäbchen³ (MSC, Seelachs) mit Dip^{10,A} und kleinen Ofenkartoffeln Dessert: Paprikastick	763,7 kcal 3143,9 kJ 55 g Fett 16,3 g Kohlenhydrate, resorbierbare 51,4 g Broteinheiten 4,3 BE
Legende der Inhaltsstoffe	Energie (Kilokalorien) Energie (Kilojoule) Fett Eiweiß (Protein) Kohlenhydrate, resorbierbare Broteinheiten	kcal kJ g 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-techn-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.

