



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	Rinderbolognaise mit Spiralnudeln Dessert: Obst	2 Hähnchensteaks mit Rahmsoße ^{A, 9} Brechbohnen und Kartoffeln Dessert: Kirsquark ⁶	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^C Dessert: Obst	4 Fischstäbchen ³ (MSC, Seelachs) mit Kräuterquark ⁶ und kleinen Ofenkartoffeln Dessert: Paprikastick
Laktose/Milch frei	4 vegane Köttbullar mit Rahmsoße ^{A, 9} Erbsen und Kartoffelpüree ^A Dessert: Wackelpudding ^A	Rinderbolognaise mit BIO-Spiralnudeln ^{*, 4, 4a} Dessert: Obst	2 Hähnchensteaks mit Rahmsoße ^{A, 9} Brechbohnen und Kartoffeln Dessert: Fruchtkompott	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^C Dessert: Obst	4 Fischstäbchen ³ (MSC, Seelachs) mit Dip ^{10A} und kleinen Ofenkartoffeln Dessert: Paprikastick
Legende der Inhaltsstoffe	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.

