



Allergiker Speiseplan

Speiseplan vom 23.02.2026 bis 27.02.2026, 9. Kalenderwoche

Datum	Montag 23.2.2026	Dienstag 24.2.2026	Mittwoch 25.2.2026	Donnerstag 26.2.2026	Freitag 27.2.2026
Menülinie					
Gluten frei	2 Hähnchenbrustspieße mit Rahmsoße ^{A,9} Mais und Kartoffeln Dessert: Schokopudding ⁶	5 Gemüseköttbullar ¹ Tomatensoße ^A Fingermöhren und Makkaroni Dessert: Obst	4 Chicken Fingers ^G mit Kartoffelpüree ^A und Ketchup Dessert: Möhrensalat	Rindergulasch ^{A,9} mit Brechbohnen und BIO-Reis [*] Dessert: Bananenquark ⁶	4 Fischstäbchen ³ (MSC, Seelachs) mit Rahmspinat ^A und Kartoffeln Dessert: Obst

Laktose/Milch frei	2 Hähnchenbrustspieße mit Rahmsoße ^{A,9} Mais und Kartoffeln Dessert: veganer Schokopudding	5 Gemüseköttbullar ¹ Tomatensoße ^A Fingermöhren und BIO- Makkaroni ^{4,4a} Dessert: Obst	4 Chicken Nuggets ^{4,4a,9} mit Kartoffelpüree ^A und Ketchup Dessert: Möhrensalat	Rindergulasch ^{A,9} mit Brechbohnen und BIO-Reis [*] Dessert: Apfelpudding	4 Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs) mit Rahmspinat ^A und Kartoffeln Dessert: Obst
-----------------------	--	--	---	---	--

Legende der Inhaltsstoffe

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

