

Allergiespeiseplan Woche 1

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Menü A	Hühnersuppe mit Gemüse (Sellerie, Karotte, Lauch) 3, i Brötchen 2, c	Pochiertes Seelachstfilet d Kartoffelpüree g, l Rahmspinat g	Linsentaler f Möhrenrahmgemüse g Bio-Hirse	Geflügelgyros Bio-Reis Tzaziki (separat verpackt) g	Chili con Carne (Rind) ohne Bohnen 3, i Brötchen 2, c
Allergie Menü B	Gnocchi-Auflauf mit Erbsen 3, g	Bio-Reis Tomatensauce mit Ratatouillegemüse 2, 3, 5, i, l	Veganes Gemüsecurry Blumenkohl, Paprika und Ananas in Kokossauce Bio-Basmatireis	Spaghetti Rote-Linsenbolognese Veganer Reibekäse	Spirelli Brokkoli-Sahnesauce g

Alle Menüs sind frei von Gluten und Laktose.
Alle mit "g" gekennzeichneten Speisen sind laktosefrei, enthalten aber Milcheiweiß.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|---|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte / Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

Allergiespeiseplan Woche 2

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Menü A	Spaghetti Bolognese Sauce (Rind) i Veganer Reibekäse (separat verpackt)	Spirelli Gulasch (Rind) mit Champignons 8, i, j	Kartoffelsuppe mit Rindswurstchen 2, 3, c, g, i Brötchen 2, c	Geflügelbratwurst Kleine Kartoffeln I Möhrenrahmgemüse g	Hähnchenschenkel Ketchup (separat verpackt) Kartoffelecken 3, 5, I
Allergie Menü B	Gnocchi Tomatensauce i	Gemüsegulasch g, i Polentataler	Spirelli Tomatensauce mit Ratatouillegemüse 2, 3, 5, i, I	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i Bio-Basmatireis	Vegane Hackbällchen f Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte) i Veganer Schmand (separat verpackt) Bio-Hirse

Alle Menüs sind frei von Gluten und Laktose.
Alle mit "g" gekennzeichneten Speisen sind laktosefrei, enthalten aber Milcheiweiß.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse
(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte / Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

Allergiespeiseplan Woche 3

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Menü A	Hühnerfrikasse g Möhrengemüse Bio-Reis	Kartoffelpüree g, l Brokkoli-Blumenkohl- Rahmgemüse g	Pochiertes Hokifilet d Tomatensauce mit Ratatouillegemüse 2, 3, 5, i, l Kleine Kartoffeln l	Hähnchenbrustfilet Kokos-Curry-Sauce Brokkoli Bio-Basmatireis	Spirelli Haschee (Rind) i, j
Allergie Menü B	Nudel-Auflauf mit vegetarischem Hackfleisch, Erbsen und Lauch c, i	Kleine Kartoffeln l Baked Beans Spiegelei c	Vegetarisches Gyros f Bio-Reis Tzaziki (separat verpackt) g Gebratenes Weißkraut	Spaghetti Tomatensauce i Veganer Reibekäse (separat verpackt)	Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika c, g, l Tomaten-Joghurt-Dip (separat verpackt) 3, g, i

Alle Menüs sind frei von Gluten und Laktose.
Alle mit "g" gekennzeichneten Speisen sind laktosefrei, enthalten aber Milcheiweiß.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|----------------------------------|--|---------------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milchzeugnisse (beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte / Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

Allergiespeiseplan Woche 4

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Menü A	Hühnerragout in Tomatensauce i Bio-Reis	Brokkolicremesuppe mit Rindswurstchen 2, 3, g Brötchen 2, c	Pochiertes Hokifilet d Senfsauce 3, g, i, j, l Möhrengemüse Kleine Kartoffeln l	Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel g Vanillesauce (separat verpackt) c, g	Mini Kartoffelknödel 2, 3, 5, l Kräuterrahmauce g Möhrengemüse
Allergie Menü B	Veganes Gemüsecurry Blumenkohl, Paprika und Ananas in Kokossauce Bio-Basmatireis	Vegane Hackbällchen f Veganes Erbsenrahmgemüse 1 Bio-Reis	Chili sin Carne i Veganer Schmand (separat verpackt) Brötchen 2, c	Spaghetti Rote-Linsenbolognese Veganer Reibekäse (separat verpackt)	Vegane Bratwurst f Kleine Kartoffeln l Tzaziki (separat verpackt) g

Alle Menüs sind frei von Gluten und Laktose.
Alle mit "g" gekennzeichneten Speisen sind laktosefrei, enthalten aber Milcheiweiß.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|---|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte / Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

Allergiespeiseplan Woche 5

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Menü A	Kalbsgulasch mit Champignons i, j Mini Kartoffelknödel 2, 3, 5, l Möhrengemüse	Rindswurst 2, 3 Tomaten-Curry-Dip 1, 3, i Kleine Kartoffeln l	Spaghetti Carbonarasauce mit Putenschinken g	Hähnchengeschnetzeltes g, i, j Bio-Basmatireis Möhrengemüse	Pochiertes Seelachsfilet d Kartoffelsalat 2, j Schmand (separat verpackt) g
Allergie Menü B	Gemüsecurry mit Blumenkohl, Süßkartoffel und Kichererbsen in Kokossauce i Bio-Basmatireis	Milchreis g Kirschgrütze Zimt und Zucker (separat verpackt)	Tomaten-Risotto 3, i	Kartoffelreibekuchen Apfelmus 3	Erbseintopf i Brotscheibe f

Alle Menüs sind frei von Gluten und Laktose.
Alle mit "g" gekennzeichneten Speisen sind laktosefrei, enthalten aber Milcheiweiß.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse
(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte / Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

Allergiespeiseplan Woche 6

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Menü A	Hähnchen-Curry mit Paprika und Ananas in Kokossauce Bio-Basmatireis	Hähnchenbrustfilet Rahmsauce g, i, j Brokkoli Bio-Reis	Minestrone mit Reiseinlage 3, i Brötchen 2, c	Geflügelbratwurst Kartoffelpüree g, l Bratensauce i, j Möhrengemüse	Pochiertes Seelachsfilet d Rahmspinat g Kleine Kartoffeln l
Allergie Menü B	Kartoffel-Zucchini-Auflauf g, i	Spirelli Vegane Basilikumsauce 3	Kirschcrumble mit Buchweizenstreusel g Vanillesauce (separat verpackt) c, g	Glutenfreie Spaghetti Tomatensauce i Veganer Reibekäse (separat verpackt)	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse i

Alle Menüs sind frei von Gluten und Laktose.
Alle mit "g" gekennzeichneten Speisen sind laktosefrei, enthalten aber Milcheiweiß.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|----------------------------------|--|---------------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte / Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

Allergiespeiseplan Woche 7

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Menü A	Spinat-Risotto g	Hähnchenschenkel Brokkoli-Blumenkohl- Rahmgemüse g Kartoffelpüree g, l	Hähnchen-Kebab Fleisch Bio-Reis Gebratenes Weißkraut Tzaziki (separat verpackt) g	Paellareis mit Hähnchen Schmand (separat verpackt) g	Mini Kartoffelknödel 2, 3, 5, l Rindergeschnetzeltes 8, g Möhrengemüse
Allergie Menü B	Spirelli Tomatensauce mit Erbsen und Paprika i Veganer Reibekäse (separat verpackt)	Zucchinicremesuppe f Brotscheibe f	Linsentaler f Kartoffelecken 3, 5, l Brokkoli Ketchup (separat verpackt)	Gekochtes Ei 2, c Grüne Soße c, g, j Kleine Kartoffeln l	Spaghetti Gemüsebolognese (Karotte, Sellerie, Lauch) 3, i

Alle Menüs sind frei von Gluten und Laktose.
Alle mit "g" gekennzeichneten Speisen sind laktosefrei, enthalten aber Milcheiweiß.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse
(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte / Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

Allergiespeiseplan Woche 8

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Menü A	Nudel-Bolognese-Auflauf i	Hähnchenbrustfilet Paprika-Zucchini-Curry- Sauce mit Kokosmilch Bio-Reis	Pochiertes Seelachsfilet d Tomatensauce i Spirelli	Rindswurst 2, 3 Tomaten-Curry-Dip 1, 3, i Kartoffelecken 3, 5, l	Spirelli Kalbsrahmragout g
Allergie Menü B	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage 3, g, i Brötchen 2, c	Spirelli Rahmspinat g	Milchreis g Aprikosenkompott Zimt und Zucker (separat verpackt)	Kleine Kartoffeln l Rote-Linsenbolognese	Bio-Quinoa Möhren-Paprika-Brokkoli- Gemüse Tomatensauce i

Alle Menüs sind frei von Gluten und Laktose.
Alle mit "g" gekennzeichneten Speisen sind laktosefrei, enthalten aber Milcheiweiß.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse
(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte / Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden