



Speiseplan 03.06.2024 - 07.06.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Mittagessen 1	<p style="text-align: center;">Menü bei Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie: Cevapcici (Rind) (a, a1) Djuvec-Reis</p>	<p style="text-align: center;">Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hähnchenbrustfilet für das Allergiegericht Curry-Sauce Brokkoli milchfrei für das Allergiegericht Bio-Basmatireis</p>	<p style="text-align: center;">Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: glutenfreie Pasta Haschee (Rind) (i, j)</p>	<p style="text-align: center;">Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz: Samosas (a, a1, f) gluten- und laktosefreie Kräutersauce (3, g) gluten- und laktosefreies Möhren-Gemüse (g) kleine Kartoffeln (i)</p>	<p style="text-align: center;">Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Pochiertes Hokifilet (d) Asiatisches Gemüse (1, 2, 3, f) Bio-Basmatireis</p>
Allergie Mittagessen 2	<p style="text-align: center;">Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: glutenfreie Spaghetti Tomatensauce (i)</p>	<p style="text-align: center;">Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika laktosefrei (c, g, i) Tomaten-Joghurt-Dip laktosefrei 0,05kg EW Verp (3, g, i)</p>	<p style="text-align: center;">Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Vegetarisches Gyros (f) Bio-Reis Laktosefreier Tzaziki 0,08 kg EW Verp (g)</p>	<p style="text-align: center;">Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Erbseneintopf (i) Glutenfreies Brötchen (2, c)</p>	<p style="text-align: center;">Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: glutenfreie Spaghetti Gemüsebolognesesauce (3, i)</p>

Mit gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

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 |
| | 11 mit Milcheiweiß |

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 | | |

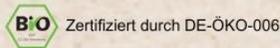
Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden



Speiseplan 10.06.2024 - 14.06.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Mittagessen 1	<p style="text-align: center;">Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit: Chili con Carne (Rind) (3, i) Glutenfreies Brötchen (2, c)</p>	<p style="text-align: center;">Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Hähnchengeschnetzeltes ohne Pilze Bio-Basmatireis Grüne Bohnen ten- und laktosefrei (g, i, j)</p>	<p style="text-align: center;">Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: glutenfreie Spaghetti laktosefreie Lachs-Dill-Sauce (d, g)</p>	<p style="text-align: center;">Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Putenbrust laktose- und glutenfreie Bratensauce (i, j) Zucchini-Gemüse Bio-Reis</p>	<p style="text-align: center;">Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Rindswurst (2, 3) Tomaten-Curry-Dip (1, 3, i) kleine Kartoffeln (i)</p>
Allergie Mittagessen 2	<p style="text-align: center;">Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: kleine Kartoffeln (i) Radieschen-Kräuterquark laktosefrei 0,12kg EW Verp (g)</p>	<p style="text-align: center;">Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: glutenfreie Pasta Tomatensauce mit Erbsen und Paprika (i) Parmesan 0,02kg EW Verp (2, c, g)</p>	<p style="text-align: center;">Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: kleine Kartoffeln (i) Rote-Linsenbolognese milch- und glutenfrei</p>	<p style="text-align: center;">Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Champignonsauce gluten- und laktosefrei (g) Polentataler (g)</p>	<p style="text-align: center;">Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: laktosefreier Milchreis (g) Rote Grütze 0,1kg EW Verp Zimt und Zucker 0,02kg EW Verp</p>

Mit gekocht.



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 |
| | 11 mit Milcheiweiß |

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



Speiseplan 17.06.2024 - 21.06.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Mittagessen 1	<p style="text-align: center;">Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Geflügelgyros Bio-Reis Laktosefreier Tzaziki 0,08 kg EW Verp (g)</p>	<p style="text-align: center;">Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Pochiertes Hokifilet (d) Senfsauce auf Sojabasis (3, f, i, j, l) gluten- und milchfreies Möhren-Gemüse Bio-Quinoa</p>	<p style="text-align: center;">Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: glutenfreie Spaghetti gluten- und laktosefreie Carbonarasauce Putenschinken (g)</p>	<p style="text-align: center;">Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Kartoffelsuppe mit Rindswürstchen milchfrei (2, 3, i) glutenfreie Brotscheibe (f)</p>	<p style="text-align: center;">Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Hühnerfrikasse gluten- und laktosefrei (g) Erbsengemüse laktosefrei (g) Bio-Reis</p>
Allergie Mittagessen 2	<p style="text-align: center;">Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: glutenfreie Pasta Tomatensauce mit Ratatouillegemüse (2, 3, 5, i, l)</p>	<p style="text-align: center;">Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: laktosefreies Kartoffelpüree (g, l) Brokkoli-Blumenkohl- Rahmgemüse laktosefrei (g)</p>	<p style="text-align: center;">Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweiß) und Glutenunverträglichkeit: Chili sin Carne (i) Laktosefreier Schmand 0,05 kg EW Verp (g) Bio-Reis</p>	<p style="text-align: center;">Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: glutenfreie Pasta laktosefreier Rahmspinat (g)</p>	<p style="text-align: center;">Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: kleine Kartoffeln (l) Weiße Bohnen in Tomatensauce für das Allergiegericht Spiegelei (c)</p>

Mit ♥ gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

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 |
| | 11 mit Milcheiweiß |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|---|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getriebe | 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 | | |

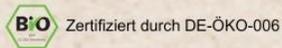
Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden



Speiseplan 24.06.2024 - 28.06.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Mittagessen 1	Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: glutenfreie Pasta Gulasch vom Rind glutenfrei (8, i, j)	Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Paellareis mit Hähnchen Laktosefreier Schmand 0,05 kg EW Verp (g)	Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Pochiertes Seehechtfilet für das Allergiegericht (d) kleine Kartoffeln (i) laktosefreier Rahmspinat (g)	Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: glutenfreie Spaghetti Bolognese Sauce (Rind) (i)	Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hähnchenschenkel laktose- und glutenfreie Bratensauce (i, j) Erbsengemüse milchfrei kleine Kartoffeln (i)
Allergie Mittagessen 2	Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffeln Bio-Basmatireis Kokossauce (i)	Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Gemüsegulasch laktosefrei (g, i) Polentataler (g)	Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: glutenfreie Pasta Basilikumsauce (Soja) (3, f)	Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Apfelmüchle mit Buchweizenstreusel (g) Vanillesauce laktosefrei 0,08kg EW Verp (c, g)	Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Bio-Quinoa Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse Tomatensauce (i)

Mit gekocht.



Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsmittel | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| | 11 mit Milcheiweiß |

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