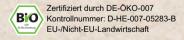


Allergiespeiseplan Woche 1

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Menü A	Hühnersuppe mit Gemüse (Sellerie, Karotte, Lauch) i Brötchen 2, c	Pochiertes Seelachstfilet d Kartoffelpüree g, I Rahmspinat	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 1, 3	Bio-Reis Tomatensauce mit Ratatouillegemüse 2, 3, 5, i, I	Veganes Gemüsecurry Blumenkohl, Paprika und Ananas in Kokossauce Bio-Basmatireis	Spaghetti Rote-Linsenbolognese Veganer Reibekäse 1	Spirelli Brokkoli-Sahnesauce g

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





Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat 9 mit Süßungsmittel

10 enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

g enthält Milch und Milcherzeugnisse

f enthält Soja

(beinhaltet Laktose)

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h1 enthält Mandel

h Schalenfrüchte / Nüsse

a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gerste a4 enthält Hafer a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut b enthält Krebstiere

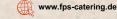
c enthält Eier d enthält Fisch

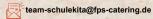
h4 enthält Kaschunuss h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie h8 enthält Macadamianuss i enthält Sellerie j enthält Senf

k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine n enthält Weichtiere







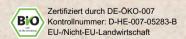




Allergiespeiseplan Woche 2

Fr Mo Di Mi Do Spaghetti Kartoffelsuppe mit Hähnchenschenkel Spirelli Geflügelbratwurst Allergie Menü Bolognese Sauce (Rind) i Gulasch (Rind) mit Rindswürstchen 2, 3, i Kleine Kartoffeln I Ketchup (separat verpackt) Veganer Reibekäse (separat Champignons 8, i, j Brötchen 2. c Möhrenrahmgemüse g Kartoffelecken 3. 5. I verpackt) 1 Vegane Hackbällchen f Linsen-Gemüsecurry Gemüse (Kichererbse, Spirelli Allergie Menü Gemüsegulasch i (Karotten, Sellerie, Brokkoli) Paprika, Karotte) i Gnocchi Tomatensauce mit Polentataler g Veganer Schmand (separat i, į Tomatensauce i Ratatouillegemüse 2, 3, 5, i, I Bio-Basmatireis verpackt) Bio-Hirse

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





Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat

9 mit Süßungsmittel 10 enthält eine Phenylalaninguelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gerste a4 enthält Hafer

a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere c enthält Eier

d enthält Fisch

f enthält Soia g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) h Schalenfrüchte / Nüsse h1 enthält Mandel

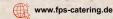
e enthält Erdnuss

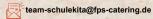
h2 enthält Haselnuss h3 enthält Walnuss m enthält Lupine h4 enthält Kaschunuss n enthält Weichtiere

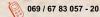
h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie h8 enthält Macadamianuss i enthält Sellerie i enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid

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









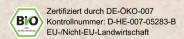
h5 enthält Pekannuss



Allergiespeiseplan Woche 3

		Mo	Di	Mi	Do	Fr
Alle	ergie Menü A	Hühnerfrikasse Möhrengemüse Bio-Reis	Kartoffelpüree g, l Brokkoli-Blumenkohl- Rahmgemüse g	Pochiertes Hokifilet d Tomatensauce mit Ratatouillegemüse 2, 3, 5, i, I Kleine Kartoffeln I	Hähnchenbrustfilet Kokos-Curry-Sauce Brokkoli Bio-Basmatireis	Spirelli Haschee (Rind) i, j
Alle	ergie Menü B	Nudel-Auflauf mit vegetarischem Hackfleisch Erbse und Lauch 1, f	Kleine Kartoffeln I Baked Beans Spiegelei c	Vegenes Gyros Bio-Reis Tzaziki (separat verpackt) g Gebratenes Weißkraut	Spaghetti Tomatensauce i Veganer Reibekäse (separat verpackt) 1	Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika c, g, I 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.





Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat 9 mit Süßungsmittel

10 enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

g enthält Milch und Milcherzeugnisse

a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss

a1 enthält Weizen a2 enthält Roggen

a3 enthält Gerste a4 enthält Hafer

a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere c enthält Eier d enthält Fisch

(beinhaltet Laktose) h Schalenfrüchte / Nüsse h1 enthält Mandel h2 enthält Haselnuss h3 enthält Walnuss h4 enthält Kaschunuss h5 enthält Pekannuss

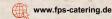
f enthält Soja

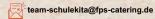
h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie h8 enthält Macadamianuss i enthält Sellerie j enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere







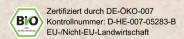




Allergiespeiseplan Woche 4

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

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





Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt

6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat 9 mit Süßungsmittel

10 enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

g enthält Milch und Milcherzeugnisse

a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen a3 enthält Gerste

a4 enthält Hafer a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut b enthält Krebstiere

c enthält Eier d enthält Fisch

h2 enthält Haselnuss h3 enthält Walnuss h4 enthält Kaschunuss h5 enthält Pekannuss

f enthält Soja

(beinhaltet Laktose)

h1 enthält Mandel

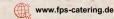
h Schalenfrüchte / Nüsse

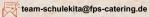
h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie h8 enthält Macadamianuss i enthält Sellerie j enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid

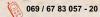
m enthält Lupine

n enthält Weichtiere







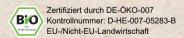




Allergiespeiseplan Woche 5

Fr Mo Di Mi Do Kalbsgulasch mit Hähnchengeschnetzeltes Pochiertes Seelachsfilet d Rindswurst 2. 3 Spaghetti Allergie Menü Champignons i, i i, j Kartoffelsalat 2, 4, i, j Tomaten-Curry-Dip 1, 3, i, i Carbonarasauce mit Bio-Basmatireis Mini Kartoffelknödel 2, 3, 5, I Schmand (separat verpackt) Kleine Kartoffeln I Putenschinken 2, 3, g Möhrengemüse Möhrengemüse Gemüsecurry mit Blumenkohl, Süßkartoffel und Milchreis q Kartoffelreibekuchen Erbseneintopf i Allergie Menü Tomaten-Risotto i Kichererbsen in Kokossauce i Apfelmus 3 Brotscheibe f Kirschgrütze В **Bio-Basmatireis**

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





Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff

5 geschwefelt

6 geschwärzt 7 gewachst 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker

8 mit Phosphat 9 mit Süßungsmittel

10 enthält eine Phenylalaninguelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide a1 enthält Weizen

a4 enthält Hafer

e enthält Erdnuss f enthält Soja a2 enthält Roggen a3 enthält Gerste

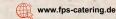
g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) h Schalenfrüchte / Nüsse h1 enthält Mandel

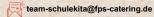
a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut h2 enthält Haselnuss b enthält Krebstiere h3 enthält Walnuss c enthält Eier h4 enthält Kaschunuss d enthält Fisch h5 enthält Pekannuss

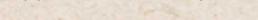
h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie h8 enthält Macadamianuss i enthält Sellerie i enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine

n enthält Weichtiere







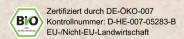




Allergiespeiseplan Woche 6

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Menü A	Hähnchen-Curry mit Paprika und Ananas in Kokossauce j Bio-Basmatireis	Hähnchenbrustfilet Rahmsauce i, j Brokkoli Bio-Reis	Minestrone mit Reiseinlage i Brötchen 2, c	Geflügelbratwurst Kartoffelpüree g, l Bratensauce i, j Möhrengemüse	Pochiertes Seelachsfilet d Rahmspinat Kleine Kartoffeln I
Allergie Menü B	Kartoffel-Zucchini-Auflauf 1, g	Spirelli Vegane Basilikumsauce 3	Kirschcrumble mit Buchweizenstreusel g Vanillesauce (separat verpackt) c, g	Spaghetti Tomatensauce i Veganer Reibekäse (separat verpackt) 1	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse 1, i

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





Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat 9 mit Süßungsmittel

10 enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gerste a4 enthält Hafer

a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut b enthält Krebstiere

c enthält Eier d enthält Fisch f enthält Soja g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) h Schalenfrüchte / Nüsse h1 enthält Mandel h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

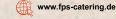
h5 enthält Pekannuss

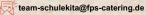
h8 enthält Macadamianuss i enthält Sellerie j enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine n enthält Weichtiere

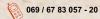
h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie







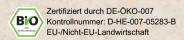




Allergiespeiseplan Woche 7

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Menü A	Spinat-Risotto 2, c, g	Hähnchenschenkel Brokkoli-Blumenkohl- Rahmgemüse g Kartoffelpüree g, I	Hähnchen-Kebab Fleisch Bio-Reis Gebratenes Weißkraut Tzaziki (separat verpackt) g	Paellareis mit Hähnchen Schmand (separat verpackt) g	Mini Kartoffelknödel 2, 3, 5, I Rindergeschnetzeltes 8, g Möhrengemüse
Allergie Menü B	Spirelli Tomatensauce mit Erbsen und Paprika i Veganer Reibekäse (separat verpackt) 1	Zucchinicremesuppe f Brotscheibe f	Linsentaler f Kartoffelecken 3, 5, I Brokkoli Ketchup (separat verpackt)	Gekochtes Ei 2, c Grüne Soße c, g, j Kleine Kartoffeln I	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.





Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat 9 mit Süßungsmittel

10 enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

f enthält Soja

(beinhaltet Laktose)

h2 enthält Haselnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h3 enthält Walnuss

h1 enthält Mandel

h Schalenfrüchte / Nüsse

a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss

a1 enthält Weizen a2 enthält Roggen

a3 enthält Gerste a4 enthält Hafer

a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere c enthält Eier

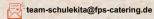
d enthält Fisch

h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie g enthält Milch und Milcherzeugnisse h8 enthält Macadamianuss i enthält Sellerie

j enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine n enthält Weichtiere







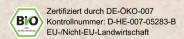




Allergiespeiseplan Woche 8

	Мо	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Menü A	Nudel-Bolognese-Auflauf 1, i	Hähnchenbrustfilet Paprika-Zucchini-Curry- Sauce mit Kokosmilch j Bio-Reis	Pochiertes Seelachsfilet d Tomatensauce i Spirelli	Rindswurst 2, 3 Tomaten-Curry-Dip 1, 3, i, j Kartoffelecken 3, 5, I	Spirelli Kalbsrahmragout g
Allergie Menü B	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage i Brötchen 2, c	Spirelli Rahmspinat	Milchreis g Aprikosenkompott	Kleine Kartoffeln I 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.





Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel

6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat

4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel

10 enthält eine Phenylalaninquelle 5 geschwefelt

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss a1 enthält Weizen a2 enthält Roggen a3 enthält Gerste

a4 enthält Hafer

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

c enthält Eier

d enthält Fisch

b enthält Krebstiere

f enthält Soja

g enthält Milch und Milcherzeugnisse

(beinhaltet Laktose) h Schalenfrüchte / Nüsse h1 enthält Mandel

h5 enthält Pekannuss

h2 enthält Haselnuss h3 enthält Walnuss h4 enthält Kaschunuss

h7 enthält Pistazie h8 enthält Macadamianuss i enthält Sellerie j enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

h6 enthält Paranuss



