

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Allergiespeiseplan Winter  
Woche 1

|                        | Mo   | Di  | Mi   | Do  | Fr   |
|------------------------|--|---|--|---|--|
| <b>Allergie Menü A</b> | Geflügelgyros<br>Bio-Reis<br>Tzaziki (separat verpackt) <b>g</b> | Pochiertes Seelachsfilet <b>d</b><br>Kartoffelpüree <b>g, l</b><br>Rahmspinat | Linsentaler <b>f</b><br>Erbsenrahmgemüse <b>1, 3</b><br>Salzkartoffeln <b>l</b>                    | Kalbsgulasch mit<br>Champignons <b>i, j</b><br>Mini Kartoffelknödel <b>2, 3, 5, l</b><br>Möhrengemüse                     | Chili con Carne (Rind) ohne<br>Bohnen <b>3, i</b><br>Glutenfreies Brötchen <b>2, c</b> |
| <b>Allergie Menü B</b> | Gnocchi-Auflauf mit Erbsen<br><b>1, 3</b>                        | Bio-Reis<br>Winterliches Ratatouille  | Veganes Gemüsecurry<br>Blumenkohl, Paprika und<br>Ananas in Kokossauce <b>j</b><br>Bio-Basmatireis | Spirelli<br>Gemüsebolognese (Karotte,<br>Sellerie, Lauch) <b>3, i</b><br>Veganer Reibekäse (separat<br>verpackt) <b>1</b> | Tomaten-Risotto <b>i</b>   |

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 geschwärtzt                      |
| 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:

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

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

## Allergiespeiseplan Winter Woche 2

|                            | Mo   | Di  | Mi  | Do   | Fr  |
|----------------------------|--|---|---|--|---|
| <b>Allergie Menü<br/>A</b> | Hähnchenschenkel<br>Ketchup (separat verpackt)<br>Bio-Reis | Bio-Hirse<br>Gemüse (Kichererbse,<br>Paprika, Karotte) j<br>Vegane Hackbällchen f                   | Pochiertes Seelachsfilet d<br>Wirsinggemüse j<br>Kleine Kartoffeln l                                      | Hähnchenbrustfilet<br>Kokos-Curry-Sauce j<br>Brokkoli<br>Bio-Basmatireis | Gnocchi<br>Tomatensauce i                     |
| <b>Allergie Menü<br/>B</b> | Kleine Kartoffeln l<br>Baked Beans<br>Spiegelei c          | Bunter Gemüseeintopf<br>(Kartoffel, Karotte, Zucchini,<br>Lauch) i, l<br>Glutenfreies Brötchen 2, c | Tortilla mit Kartoffeln, Mais<br>und Paprika c, g, l<br>Tomaten-Joghurt-Dip<br>(separat verpackt) 3, g, i | Kartoffelpüree g, l<br>Brokkoli-Blumenkohl-<br>Rahmgemüse g              | Erbseneintopf i<br>Glutenfreie Brotstcheibe 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 Milchzeugnisse<br>(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste         | h Schalenfrüchte / Nüsse                                   | i enthält Senf           |
| a4 enthält Hafer          | h1 enthält Mandel  | k enthält Sesam          |
| a5 enthält Dinkel         | h2 enthält Haselnuss                                       | l enthält Schwefeldioxid |
| a6 enthält Kamut          | h3 enthält Walnuss   | m enthält Lupine         |
| b enthält Krebstiere      | h4 enthält Kaschunuss                                      | n enthält Weichtiere     |
| c enthält Eier            | h5 enthält Pekannuss                                       |                          |
| d enthält Fisch           |  |                          |

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

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

## Allergiespeiseplan Winter Woche 3

|                    | Mo   | Di   | Mi  | Do   | Fr  |
|--------------------|--|--|---|--|---|
| Allergie Menü<br>A | Hühnerfrikasse<br>Möhrengemüse<br>Bio-Reis | Hähnchenschenkel<br>Tomaten-Curry-Dip (separat<br>verpackt) 1, 3, i, j<br>Kartoffelecken 3, 5, l | Hähnchenbrustfilet<br>Brokkoli<br>Süßkartoffelpüree l | Geflügelbratwurst<br>Kleine Kartoffeln l<br>Bratensauce i, j<br>Apfelrotkohl | Spirelli<br>Rahmspinat  |
| Allergie Menü<br>B | Spirelli<br>Basilikumsauce 3               | Linsen-Gemüsecurry<br>(Karotten, Sellerie, Brokkoli)<br>i, j<br>Bio-Basmatireis                  | Gnocchi-Zucchini-Auflauf 1, g                         | Spirelli<br>Tomatensauce i<br>Veganer Reibekäse (separat<br>verpackt) 1      | Mini Kartoffelknödel 2, 3, 5, l<br>Kräuterrahmsauce<br>Möhrengemüse |

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<br>(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

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

## Allergiespeiseplan Winter Woche 4

|                        | Mo   | Di  | Mi  | Do  | Fr  |
|------------------------|--|---|---|---|---|
| <b>Allergie Menü A</b> | Gnocchi-Auflauf mit Gemüse<br>1, i                                       | Kartoffelreibekuchen<br>Apfelmus 3              | Pochiertes Seelachsfilet d<br>Schwarzwurzelrahmgemüse<br>Kleine Kartoffeln l                      | Hähnchengeschnetzeltes i, j<br>Bio-Basmatireis<br>Möhrengemüse                | Spirelli<br>Gulasch (Rind) mit<br>Champignons 8, i, j |
| <b>Allergie Menü B</b> | Milchreis g<br>Aprikosenkompott<br>Zimt und Zucker (separat<br>verpackt) | Kürbiscremesuppe j<br>Glutenfreie Brotscheibe f | Spirelli<br>Tomatensauce mit Erbsen<br>und Paprika i<br>Veganer Reibekäse (separat<br>verpackt) 1 | Spirelli<br>Rote-Linsenbolognese<br>Veganer Reibekäse (separat<br>verpackt) 1 | Gemüsegulasch i<br>Polentataler 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<br>(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

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

## Allergiespeiseplan Winter Woche 5

|                            | Mo  | Di  | Mi  | Do   | Fr   |
|----------------------------|---|---|---|--|--|
| <b>Allergie Menü<br/>A</b> | Spirelli<br>Bolognese Sauce (Rind) i<br>Veganer Reibekäse (separat<br>verpackt) 1             | Rindswurst 2, 3<br>Tomaten-Curry-Dip 1, 3, i, j<br>Kleine Kartoffeln I                      | Apfelcrumble mit<br>Buchweizenstreusel g<br>Vanillesauce (separat<br>verpackt) c, g | Hähnchenbrustfilet<br>Rahmsauce i, j<br>Brokkoli<br>Bio-Reis | Pochiertes Seelachsfilet d<br>Kartoffelsalat 2, 4, i, j<br>Schmand (separat verpackt)<br>g |
| <b>Allergie Menü<br/>B</b> | Gemüsecurry mit<br>Blumenkohl, Paprika und<br>Süßkartoffel in Kokossauce j<br>Bio-Basmatireis | Chili sin Carne 3, i<br>Veganer Schmand (separat<br>verpackt)<br>Glutenfreies Brötchen 2, c | Minestrone mit Reiseinlage i<br>Glutenfreies Brötchen 2, c                          | Kartoffelsuppe i<br>Glutenfreie Brotscheibe f                | Nudel-Auflauf mit<br>vegetarischem Hack (Soja),<br>Erbse und Lauch 1, 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<br>(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

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

## Allergiespeiseplan Winter Woche 6

|                        | Mo  | Di  | Mi   | Do   | Fr   |
|------------------------|---|---|--|--|--|
| <b>Allergie Menü A</b> | Hähnchenschenkel<br>Bio-Reis<br>Lauchrahmgemüse                 | Hühnerragout in<br>Tomatensauce i<br>Bio-Reis | Pochiertes Seelachsfilet d<br>Limonenschmand g<br>Kleine Kartoffeln l  | Hähnchen-Kebab Fleisch<br>Bio-Reis<br>Gebratenes Weißkraut<br>Tzaziki (separat verpackt) g | Paellareis mit Hähnchen j<br>Schmand (separat verpackt)<br>g |
| <b>Allergie Menü B</b> | Spirelli<br>Tomatensauce mit<br>Ratatouillegemüse 2, 3, 5, i, l | Kartoffelpüree g, l<br>Möhrenrahmgemüse g     | Vegane Hackbällchen f<br>Gemüse (Kichererbse,<br>Paprika, Karotte) j<br>Bio-Hirse<br>Veganer Schmand (separat<br>verpackt) | Spirelli<br>Tomatensauce i<br>Veganer Reibekäse (separat<br>verpackt) 1                    | Lauchcremesuppe f<br>Glutenfreie 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           |   |                          |

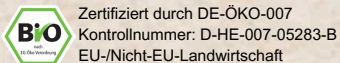
**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Allergiespeiseplan Winter  
Woche 7

|                        | Mo   | Di  | Mi  | Do   | Fr  |
|------------------------|--|---|---|--|---|
| <b>Allergie Menü A</b> | Hähnchen-Curry mit Paprika und Ananas in Kokossauce j<br>Bio-Basmatireis | Tomatencremesuppe mit Reiseinlage i<br>Glutenfreies Brötchen 2, c | Pochiertes Seelachsfilet d<br>Tomatensauce i<br>Bio-Reis                          | Gekochtes Ei 2, c<br>Kleine Kartoffeln l<br>Kräuterquark g | Rindswurst 2, 3<br>Tomaten-Curry-Dip 1, 3, i, j<br>Kartoffelecken 3, 5, l |
| <b>Allergie Menü B</b> | Kleine Kartoffeln l<br>Rote-Linsenbolognese                              | Vegane Hackbällchen f<br>Erbsenrahmgemüse 1, 3<br>Bio-Reis        | Linsentaler f<br>Kartoffelecken 3, 5, l<br>Brokkoli<br>Ketchup (separat verpackt) | Spinat-Risotto 2, c, g                                     | Spirelli<br>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

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.

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

## Allergiespeiseplan Winter Woche 8

|                        | Mo  | Di  | Mi  | Do  | Fr   |
|------------------------|---|---|---|---|--|
| <b>Allergie Menü A</b> | Nudel-Bolognese-Auflauf 1, i  | Spirelli<br>Carbonarasauce mit<br>Putenschinken 2, 3, f | Bio-Reis<br>Möhrengemüse<br>Helle Sauce mit Lachs d | Hähnchenbrustfilet<br>Paprika-Zucchini-Curry-<br>Sauce mit Kokosmilch j<br>Bio-Reis | Geflügelbratwurst<br>Kartoffelpüree g, l<br>Bratensauce i, j<br>Bohngemüse |
| <b>Allergie Menü B</b> | Milchreis g<br>Kirschrütze<br>Zimt und Zucker (separat<br>verpackt) | Brokkolicremesuppe<br>Glutenfreies Brötchen 2, c        | Spirelli<br>Kürbis-Sahnesauce 3, g                  | Türkische Linsensuppe l<br>Glutenfreies Brötchen 2, c                               | Gemüsegulasch i<br>Bio-Reis  |

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 geschwärtzt                      |
| 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