

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Allergiespeiseplan Winter Woche 1

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

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



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



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 | 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 2

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Allergie Menü A	Hähnchenschenkel Ketchup (separat verpackt) Bio-Reis	Bio-Hirse Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte) j Vegane Hackbällchen f	Pochiertes Seelachsfilet d Wirsinggemüse j Kleine Kartoffeln l	Hähnchenbrustfilet Kokos-Curry-Sauce j Brokkoli Bio-Basmatireis	Gnocchi Tomatensauce i
Allergie Menü B	Kleine Kartoffeln l Baked Beans Spiegelei c	Bunter Gemüseeintopf (Kartoffel, Karotte, Zucchini, Lauch) i, l Glutenfreies Baguettebrötchen	Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika c, g, l Tomaten-Joghurt-Dip (separat verpackt) 3, g, i	Kartoffelpüree g, l Brokkoli-Blumenkohl- Rahmgemüse g	Erbseneintopf i Glutenfreies Baguettebrötchen

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



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



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 | 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 3

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

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



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



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 | 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 4

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

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

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



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 | 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 5

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

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



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



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 | 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 6

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

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



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



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 | 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
Allergie Menü A	Hähnchen-Curry mit Paprika und Ananas in Kokossauce j Bio-Basmatireis	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage i Glutenfreies Baguettebrötchen	Pochiertes Seelachsfilet d Tomatensauce i Bio-Reis	Gekochtes Ei 2, c Kleine Kartoffeln l Kräuterquark g	Rindswurst 2, 3 Tomaten-Curry-Dip 1, 3, i, j Kartoffelecken 3, 5, l
Allergie Menü B	Kleine Kartoffeln l Rote-Linsenbolognese	Vegane Hackbällchen f Erbсенrahmgemüse 1, 3 Bio-Reis	Spinat-Risotto 2, c, g	Linsentaler f Kartoffelecken 3, 5, l Brokkoli Ketchup (separat verpackt)	Spirelli Brokkoli-Sahnesauce g

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



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



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 | 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 8

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