

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 13.01.2025 bis 19.01.2025, 3. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 13.1.2025	Dienstag 14.1.2025	Mittwoch 15.1.2025	Donnerstag 16.1.2025	Freitag 17.1.2025
Wochengericht	Spätzle ° A, A1, C Käsesoße ° C, G	Kartoffeln ° Kräuterquarkdip ° I, G, J	Bio - Nudeln* A Bio - Tomatensoße* ° I	Nudeln Penne ° A, A1 Käsesoße ° C, G	Nudeln ° A, A1 Reibekäse ° C, G Tomatensoße ° I
Menü I	Gemüse - Kartoffelsnack 23g in kg ° A, A1, A3, G Käsesoße ° C, G Kartoffeln °	Grießbrei ° A, G Rote Fruchtsoße °	Erbсенcremesuppe ° G, I Roggenbrötchen ° A, A1, A2	Bio - Nudelauflauf* in vegetarischer Bio - Bolognese* ° A, A1, F, G, I	Maiscremesuppe ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3
Menü II	Gefüllte Nudeltaschen vegetarisch ° A, A1, C, G, I Tomatensoße ° I	Hähnchenpfanne "Gyros Art" ° I, 4, J, L Zaziki ° G	Hähnchen - Knusperschnitzel ° A, A1, A3 Braune Soße cremig ° I, G, I, L	Hackbällchen Rind ° Braune Soße ° I, I, L	Jumbo Fischstäbchen ° A, A1, C, D, J
Menü IIa	Gefüllte Nudeltaschen vegetarisch ° A, A1, C, G, I Tomatensoße ° I	Hähnchenpfanne "Gyros Art" ° I, 4, J, L Zaziki ° G	Hähnchen - Knusperschnitzel ° A, A1, A3 Braune Soße cremig ° I, G, I, L	Hackbällchen Rind ° Braune Soße ° I, I, L	Seelachsfilet "Müllerin Art" ° A, A1, D, G
Menü IIb	Gemüsemautaschen 50 g (kg) ° A, A1, C, G, I Käsesoße ° C, G	Vegetarische - Pfanne "Gyros Art" ° 4, F, J Zaziki ° G	Veggie - Schnitte ° A, A1, F Braune Soße cremig ° I, G, I, L	Vegetarische Bällchen ° A, A1, A3, C, F Braune Soße ° I, I, L	Eitaler ° C, G, I
Beilage I	---	Fladenbrot (6 Port. pro Stück) ° A, A1, K	Kroketten ° A, A1, A3, C, G	Kartoffeln °	Kartoffeln °
Beilage II	---	Langkornreis °	Kartoffeln °	Kartoffelpüree ° G	Bio - Naturreis* °
Beilage III	---	Kartoffelwedges ° A, A1	---	Nudeln ° A, A1	Petersiliensoße ° G
Gemüse	Erbsen - Möhren ° I	---	Bunte Möhrenscheiben ° I	Blumenkohl ° I	Rahmspinat ° G, I
Salat	Cole Slaw - Salat ° 2, C, G, J	grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Endivien - Mix ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Möhrensalat klar ° 2, 3, 5	Gurkensalat in Vinaigrette °
Dessert	Leibniz Keks ° 6, A, A1, C, G	Nusspudding ° G	Mangoquark (vegetarisch) ° G	Milchpudding Karamell ° G	Kuchen (vegetarisch) ° 2, 3, 5, 6, A, A1, C, F, G, H, H2

Legende der Zusatzstoffe

I - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt, I4 - mit einer Phenylalaninquelle

Legende der Allergene

A - enth. Gluten, **A1** - enth. Weizen, **A2** - enth. Roggen, **A3** - enth. Gerste, **A4** - enth. Hafer, **B** - enth. Krebstiere, **C** - enth. Ei, **D** - enth. Fisch, **E** - enth. Erdnüsse, **F** - enth. Soja (gen-tech-frei), **G** - enth. Milch einschl. Laktose,

H - enth. Schalenfrüchte, **H1** - enth. Mandeln, **H2** - enth. Haselnuss, **H3** - enth. Walnuss, **H4** - enth. Kaschu(Cashew)nuss, **H5** - enth. Pekannuss, **H6** - enth. Paranuss, **H7** - enth. Pistazie, **H8** - enth. Macadamianuss/Queenslandnuss,

I - enth. Sellerie, **J** - enth. Senf, **K** - enth. Sesam, **L** - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, **M** - enth. Lupinen, **N** - enth. Weichtiere

Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein!

Alle Angaben ohne Gewähr.



Bio* = aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013)



Bei der Speiseplanung werden die Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas sowie für die Verpflegung in Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zugrunde gelegt. Das DGE-Logo neben den jeweiligen Menüs kennzeichnet unsere von der DGE-zertifizierte Menülinie.