

# Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 24.03.2025 bis 30.03.2025, 13. Kalenderwoche



Datum	Montag 24.3.2025	Dienstag 25.3.2025	Mittwoch 26.3.2025	Donnerstag 27.3.2025	Freitag 28.3.2025
<b>Wochengericht</b>	Spätzle ° A, A1, C Käsesoße ° C, G	Bio - Nudeln* A, A1 Bio - Gemüsebolognese* ° I	Spiralnudeln ° A, A1 Käsesoße ° C, G	Spiralnudeln ° A, A1 Reibekäse ° C, G Tomatensoße ° I	Bio - Nudeln* A, A1 Bio - Gemüsesoße hell* ° A, A1, G
<b>Menü I</b>	Kartoffeltasche ° A, A1, G Blumenkohl cremig ° G, I	Kartoffelsuppe mit feinem Gemüse ° G, I Laugenbrötchen ° A, A1	Sesam - Karottenstick ° A, A1, F, I, K Sweet - Chili - Dip ° 2, 5, A, A1, F, I, J, K	Milchreis ° F, G Zucker - Zimt °	Tomatencremesuppe mit Reis ° A, A1, I, J Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3
<b>Menü II</b>	Hähnchen - Innenfilet ° Gelbe Soße "Holländischer Art" ° I, A, A1, A3, C, F, G, J	Gemüsemautaschen kg ° A, A1, C, G, I Tomatensoße ° I	Hackfleischtopf Sloppy Joe Rind ° I, 2, 5, I, L	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I	Seelachsfilet paniert ° A, A1, D, G, J
<b>Menü IIa</b>	Hähnchen - Innenfilet ° Gelbe Soße "Holländischer Art" ° I, A, A1, A3, C, F, G, J	Gemüsemautaschen kg ° A, A1, C, G, I Tomatensoße ° I	Hackfleischtopf Sloppy Joe Rind ° I, 2, 5, I, L	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I	Hoki - Fischfilet mehliert ° A, A1, D, G, J
<b>Menü IIb</b>	Gemüseschnitzel ° I, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Gelbe Soße "Holländischer Art" ° I, A, A1, A3, C, F, G, J	Cannelloni Käse - Spinat ° A, A1, C, G, I Tomatensoße ° I	Sloppy Joe vegetarisch ° I, 2, 5, F, I, J, L, I4	Gemüse - Nuggets ° A, A1, A3, G Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I	Gekochtes Ei ° C
<b>Beilage I</b>	Kartoffeln °	---	Langkornreis °	Langkornreis °	Kartoffelpüree ° G
<b>Beilage II</b>	---	---	Fladenbrot (6 Port. pro Stück) ° A, A1, K	Kartoffeln °	Kartoffeln °
<b>Beilage III</b>	---	---	Bio - Naturreis* °	Couscous - Gemüsepfanne ° A, A1, F, I, J, K	Senfsoße cremig ° G, I, J
<b>Gemüse</b>	Möhrenscheiben ° I	---	---	Bio - Erbsen* ° I	Rahmspinat ° G, I
<b>Salat</b>	Cole Slaw - Salat ° 2, C, G, J	Endivien - Chinakohl - Mix ° Dressing diverse ° C, G, I, J	grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Endivien - Mix ° Dressing Mango °	Gurkensalat in Vinaigrette °
<b>Dessert</b>	Hobbit Kekse (vegetarisch) ° A, A1, A4, C, G	Milchpudding Vanille (vegetarisch) ° G	Mangoquark (vegetarisch) ° G	Naturjoghurt mit Honig ° G	Leibniz Keks ° 6, A, A1, C, G

### 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, 14 - 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.