

# Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 31.03.2025 bis 06.04.2025, 14. Kalenderwoche



Datum	Montag 31.3.2025	Dienstag 1.4.2025	Mittwoch 2.4.2025	Donnerstag 3.4.2025	Freitag 4.4.2025
<b>Wochengericht</b>	Hörnchennudeln ° A, A1 Käsesoße ° C, G	Kartoffeln ° Kräuterquarkdip ° I, G, J	Bio - Nudeln* A, A1 Bio - Tomatensoße* °	Hörnchennudeln ° A, A1 Käsesoße ° C, G	Nudeln ° A, A1 Tomatensoße ° I
<b>Menü I</b>	Bio - Kichererbsenbolognese* ° I	Maiscrèmesuppe ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Vanillesoße ° I, G Nudeltaschen Apfelfüllung ° A, A1, C, G	Alpen - Makrönli ° A, A1, C, G, I Braune Soße ° I, I, L	Bami Goreng vegetarisch ° A, A1, C, F, G, I, J, K Gelbe Soße "Asia Art" ° 3, A, A1, F, J
<b>Menü II</b>	Köttbullar Geflügel ° A, A1, C, G, J Preiselbeercremesoße ° I, I, L	Bratwürstchen Geflügel 40g ° Braune Soße ° I, I, L	Hühnerfrikassee ° I, G, J	Linsensuppe ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Fischfiguren ° 3, A, A1, C, D, F, G
<b>Menü IIa</b>	Köttbullar Geflügel ° A, A1, C, G, J Preiselbeercremesoße ° I, I, L	Bratwürstchen Geflügel 40g ° Braune Soße ° I, I, L	Hühnerfrikassee ° I, G, J	Linsensuppe ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Norwegisches Lachsragout ° I, D, I, J
<b>Menü IIb</b>	Köttbullar Gemüse ° A, A1, A3, C, F Preiselbeercremesoße ° I, I, L	Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I Braune Soße ° I, I, L	Valess - Frikassee ° I, 6, A, A1, A4, C, G, J	Linsensuppe ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Gemüsedino ° A, A1, A2, C, I, K
<b>Beilage I</b>	Kartoffeln °	Kartoffeln °	Kartoffeln °	Einlage Suppe veg. Klöße (kg) ° A, A1, C, F, G, I	Kartoffeln °
<b>Beilage II</b>	Bio - Nudeln* A, A1	Kartoffelpüree ° G	Langkornreis °	Wiener Würstchen vegetarisch °	Kartoffeln in Béchamelsoße ° G
<b>Beilage III</b>	Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4	---	Bio - Naturreis* °	---	Remouladensoße ° I, 2, 5, A, A1, C, G, I, J
<b>Gemüse</b>	Bio - Möhren* °	Apfel - Rotkohl ° 3	Erbsen ° I	---	---
<b>Salat</b>	Farmersalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Eisberg - Möhren - Mix ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Endivien - Chinakohl - Mix ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Gurkensalat cremig ° 2, G
<b>Dessert</b>	Kuchen (vegetarisch) ° 2, 3, 5, 6, A, A1, C, F, G, H, H2	Milchpudding Schoko (vegetarisch) ° G	Birnenquark (vegetarisch) ° G	Nusspudding ° G	Doppelkeks mit Kakaocrème füllung (vegetarisch) ° A, A1, C, G

### Legende der Zusatzstoffe

1 - 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.