

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 15.07.2024 bis 21.07.2024, 29. Kalenderwoche



Datum	Montag 15.7.2024	Dienstag 16.7.2024	Mittwoch 17.7.2024	Donnerstag 18.7.2024	Freitag 19.7.2024
Wochengericht	Mini - Gemüse - Maultaschen ° A, A1, C, G, I Käsesoße ° C, G	Bio - Nudeln* A, A1 Bio - Tomatensoße* ° I	Nudeln ° A, A1 Käsesoße ° C, G	Bio - Nudeln* A, A1 Bio - Tomatensoße* ° I	Nudeln ° A, A1 Käsesoße ° C, G
Menü I	---	Grießbrei ° A, A1, G Kirschgrütze (vegetarisch) ° I	Erbsencrèmesuppe ° I Roggenbrötchen ° A, A1, A2	---	---
Menü II	Kartoffelsalat cremig mit Ei ° 2, 4, 9, A, A1, C, J, L Wiener Würstchen Geflügel ° 2, 3, 6, F, G, I, J Ketchup ° 2, 5, I	Hähnchenflakes - Pfanne "Gyros - Art" ° 4, J Zaziki ° G	Geflügelschnitzel 80 g ° A, A1, A3, C Braune Soße cremig ° I, A, A1, I, L	Hackbällchen Rind ° Braune Soße ° I, I, L	Backfisch - Stick ° A, A1, C, D, J
Menü IIa	Kartoffelsalat cremig mit Ei ° 2, 4, 9, A, A1, C, J, L Wiener Würstchen Geflügel ° 2, 3, 6, F, G, I, J Ketchup ° 2, 5, I	Hähnchenflakes - Pfanne "Gyros - Art" ° 4, J Zaziki ° G	Geflügelschnitzel 80 g ° A, A1, A3, C Braune Soße cremig ° I, A, A1, I, L	Hackbällchen Rind ° Braune Soße ° I, I, L	Seelachsfilet "Müllerin Art" ° A, A1, D, G
Menü IIb	Kartoffelsalat cremig mit Ei ° 2, 4, 9, A, A1, C, J, L Bratwurst vegetarisch 70g ° A, A1, C, I Ketchup ° 2, 5, I	Vegetarische Pfanne "Gyros Art" ° 4, F, J Zaziki ° G	Veggie - Schnitte ° A, A1, F Braune Soße cremig ° I, A, A1, 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	Kartoffelpüree ° G	Kartoffeln ° I
Beilage II	---	Langkornreis ° I	Kartoffeln ° I	Bio - Naturreis* ° I	Petersiliensoße ° G
Beilage III	---	---	---	---	---
Gemüse	---	---	Blumenkohl ° I	Erbsen - Möhren ° I	Rahmspinat ° G, I
Salat	Eisbergsalat ° I Dressing diverse ° C, G, I, J	Krautsalat ° 2, 3, 5, I	Eisbergsalat mit Lollo Bionda ° I Dressing diverse ° C, G, I, J	Eisberg - Mais - Mix ° I Dressing diverse ° C, G, I, J	Gurkensalat in Vinaigrette ° 9, J, L
Dessert	Gebäck ° I, 2, 3, 5, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, I4	Nusspudding ° G	Beerenquark (vegetarisch) ° G	Milchpudding Vanille (vegetarisch) ° G	Gebäck ° I, 2, 3, 5, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, I4

Legende der Zusatzstoffe

I - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärtzt, 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 I4 Hauptallergene enthalten sein!

Alle Angaben ohne Gewähr.



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



Bei der Speisenplanung werden die Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für 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.