

# Allergenspeisekarte Kinder einschließlich Zusatzstoffinformation



Speiseplan vom 17.02.2025 bis 23.02.2025, 8. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 17.2.2025	Dienstag 18.2.2025	Mittwoch 19.2.2025	Donnerstag 20.2.2025	Freitag 21.2.2025
<b>Wochengericht</b>	Gnocchi ° A, A1, C Käsesoße ° C, G	Spiralnudeln ° A, A1 Reibekäse ° C, G Tomatensoße ° I	Spiralnudeln ° A, A1 Käsesoße ° C, G	Bio - Nudeln* A Bio - Tomatensoße* ° 	Nudeln ° A, A1 Käsesoße ° C, G
<b>Menü I</b>	Kartoffelbratling ° F Quarkdip ° I, G, J	Kichererbseneintopf ° I, J Fladenbrot (6 Port. pro Stück) ° A, A1, K 	Milchreis ° F, G Apfel - Zimt - Grütze ° 3	Falafel - Bagel ° A, A1 Joghurt dip ° I, G, J	Vegetarische Bällchen ° A, A1, A3, C, F Kürbis - Bananensoße ° A, A1, F, G, I, J
<b>Menü II</b>	Frikadelle Geflügel A, A1, C, G, I, J Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, I	Valess Schnitzel 6, A, A1, A4, C, G Braune Soße cremig ° I, I, L	Hähnchen - Innenfilet ° Currysoße gelb ° A, A1, F, G, I, J 	Geflügelbratwurst 3, 6, F, G, I, J Braune Soße ° I, I, L	Seelachsfilet paniert ° A, A1, D, G, J
<b>Menü IIa</b>	Frikadelle Geflügel A, A1, C, G, I, J Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, I	Valess Schnitzel 6, A, A1, A4, C, G Braune Soße cremig ° I, I, L	Hähnchen - Innenfilet ° Currysoße gelb ° A, A1, F, G, I, J 	Geflügelbratwurst 3, 6, F, G, I, J Braune Soße ° I, I, L	Hoki - Fischfilet mehliert ° A, A1, D, G, J 
<b>Menü IIb</b>	Bio - Gemüsebratling* ° A, A1, C, G Bio - Tomatensoße* ° 	Kartoffelwedges - Pflanze ° Braune Soße cremig ° I, I, L	Frikadelle Gemüse A, A1, A2, C, I Currysoße gelb ° A, A1, F, G, I, J	Bratwurst vegetarisch ° A, A1, C, I Braune Soße ° I, I, L	Eitaler ° C, G, I
<b>Beilage I</b>	Kartoffeln ° 	Kartoffeln °	Kroketten ° A, A1, A3, C, G	Kartoffelpüree ° G	Langkornreis ° 
<b>Beilage II</b>	Bio - Nudeln* A	Langkornreis °	Langkornreis °	Kartoffeln °	Kartoffeln °
<b>Beilage III</b>	---	---	Bio - Naturreis* ° 	Couscous - Gemüsepfanne ° A, A1, F, I, K	Kräutersoße ° I, G, I, J 
<b>Gemüse</b>	Bio - Kohlrabigemüse cremig* ° A, A1, 	Fingermöhren ° I	Erbsen ° I 	Sauerkraut ° G, I	Blumenkohl ° I
<b>Salat</b>	Farmersalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Endivien - Mix ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Möhrenraspeln ° Dressing Joghurt ° C, G 	Gurkensalat in Vinaigrette ° 
<b>Dessert</b>	Butterkeks (vegetarisch) ° 6, A, A1, C, G	Apfelschnee (vegetarisch) ° 3, G	Mangojoghurt (vegetarisch) ° G 	Milchpudding Schoko (vegetarisch) ° C 	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.