

Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 06.01.2025 bis 12.01.2025, 2. Kalenderwoche



Datum	Montag 6.1.2025	Dienstag 7.1.2025	Mittwoch 8.1.2025	Donnerstag 9.1.2025	Freitag 10.1.2025
Wochengericht	Gnocchi ° A, A1, C Käsesoße ° C, G	Bio - Nudeln* A Bio - Tomatensoße* ° I	Hörnchennudeln ° A, A1 Käsesoße ° C, G	Bio - Nudeln* A Bio - Tomatensoße* ° I	Kartoffeln ° Quarkdip ° I, G, J
Menü I	Gemüse - Knusperbagel ° A, A1, I Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, I	Blumenkohl - Medaillon ° A, A1, A3, C, G, I Tomatencremesoße ° G, I	Pfannkuchen ° A, A1, C, G Rote Fruchtsoße °	Kartoffelsuppe mit feinem Gemüse ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Alpen - Makrönli ° A, A1, C, G, I Braune Soße ° I, I, L
Menü II	Vegetarische Bällchen ° A, A1, A3, C, F Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, I	Rinderbolognese ° I, 2, 5, A, A1, I, L	Hühnerfrikassee "Holländischer Art" ° I, A, A1, A3, C, F, G, J	Currywurst Geflügel geschnitten ° 2, 3, 5, 6, F, G, I, J Pikante Soße für Currywurst ° I, 2, 5, I, J, L	Fisch Nuggets ° A, A1, D
Menü IIa	Vegetarische Bällchen ° A, A1, A3, C, F Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, I	Rinderbolognese ° I, 2, 5, A, A1, I, L	Hühnerfrikassee "Holländischer Art" ° I, A, A1, A3, C, F, G, J	Currywurst Geflügel geschnitten ° 2, 3, 5, 6, F, G, I, J Pikante Soße für Currywurst ° I, 2, 5, I, J, L	Norwegisches Lachsragout ° I, D, G, I, J
Menü IIb	Kürbis - Falafelbällchen ° A, A1, K Paprikasoße ° 2, 5, A, A1, I	Veggie - Bolognese ° A, A1, F, I	Valess - Frikassee "Holländischer Art" ° I, 6, A, A1, A3, A4, C, F, G, I, J	Veg. Currywurst am Stück A, A1, C, I Pikante Soße für Currywurst ° I, 2, 5, I, J, L	Gemüsedino ° A, A1, A2, C, I, K
Beilage I	Kartoffeln °	Kartoffeln °	Kartoffeln °	Wiener Würstchen Geflügel ° 2, 3, 6, F, G, I, J	Nudeln ° A, A1
Beilage II	Langkornreis °	Gabelspaghetti ° A, A1	Langkornreis °	Kartoffelwedges ° A, A1	Kartoffelpüree ° G
Beilage III	---	Nudeln ° A, A1	Bio - Naturreis* °	Kartoffeln °	Remouladendip ° I, 2, 5, A, A1, C, G, I, J
Gemüse	Bohnen, grün und fein ° I	Fingermöhren ° I	Erbsen ° I	---	Rahmspinat ° G, I
Salat	Krautsalat ° 2, 3, 5, I	grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Endivien - Mix ° Dressing diverse ° C, G, I, J	Schwedensalat ° 2, 3, 5, A, A1, C, I, J	Gurkensalat cremig ° 2, G
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	Pfirsich - Maracuja - Joghurt (vegetarisch) ° G	Milchpudding Schoko (vegetarisch) ° G	Birnenquark (vegetarisch) ° G	Müsliriegel (vegetarisch) ° I, 2, 3, 5, A, A1, A2, A3, A4, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, 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 - 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.