

# Allergenspeisekarte Kinder

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 16.12.2024 bis 22.12.2024, 51. Kalenderwoche



Datum	Montag 16.12.2024	Dienstag 17.12.2024	Mittwoch 18.12.2024	Donnerstag 19.12.2024	Freitag 20.12.2024
<b>Wochengericht</b>	Spätzle ° A, A1, C Käsesoße ° C, G	Spiralnudeln ° A, A1 Reibekäse ° C, G Gemüsebolognese ° 2, 5, I	Spiralnudeln ° A, A1 Käsesoße ° C, G	Bio - Nudeln* A Bio - Tomatensoße* ° I	Nudeln ° A, A1 Käsesoße ° C, G
<b>Menü I</b>	Kartoffeltasche ° A, A1, G Blumenkohl cremig ° G, I	Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G Bio - Apfelmark* ° I	Schweizer Röstli - Kartoffelauflauf ° G	Gefüllte Nudeltaschen vegetarisch ° A, A1, C, G, I Tomatensoße ° I	Gemüsepuffer ° 3, A, A1, A3, A4, C, G, I Kräuterquarkdip ° I, G, J
<b>Menü II</b>	Vegetarische Bällchen ° A, A1, A3, C, F Tomatensoße ° I	Trapez - Fisch ° A, A1, C, D, G, J	Linsensuppe ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I	Rinderbolognese ° I, 2, 5, A, A1, I, L
<b>Menü IIa</b>	Vegetarische Bällchen ° A, A1, A3, C, F Tomatensoße ° I	Norwegisches Lachsragout ° I, D, G, I, J	Linsensuppe ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Chicken Nuggets ° A, A1, A3 Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I	Rinderbolognese ° I, 2, 5, A, A1, I, L
<b>Menü IIb</b>	Vegetarische Bällchen ° A, A1, A3, C, F Tomatensoße ° I	Broccoli - Nussecke ° A, A1, A4, C, H, H2, I	Linsensuppe ° G, I Suppenbrötchen ° 3, 6, A, A1, A3	Gemüse - Nuggets ° A, A1, A3, G Süß - Saure - Soße ° 2, 3, 5, I	Bio - Linsenbolognese* ° I
<b>Beilage I</b>	Kartoffeln ° I	Kartoffelpüree ° G	Wiener Würstchen Geflügel ° 2, 3, 6, F, G, I, J	Kartoffeln ° I	Bio - Nudeln* A
<b>Beilage II</b>	Langkornreis ° I	Nudeln ° A, A1	Wiener Würstchen vegetarisch ° I	Langkornreis ° I	Vollkornnudeln ° A, A1, A2, A3, A4
<b>Beilage III</b>	---	Tomatencremesoße ° G, I	---	Bio - Naturreis* ° I	---
<b>Gemüse</b>	Möhrenscheiben ° I	Rahmspinat ° G, I	---	Erbsen ° I	---
<b>Salat</b>	Cole Slaw - Salat ° 2, C, G, J	grüner Salat ° I Dressing diverse ° C, G, I, J	Endivien - Chinakohl - Mix ° I Dressing diverse ° C, G, I, J	Möhrenraspeln ° I Dressing Joghurt ° C, G	Krautsalat ° 2, 3, 5, I
<b>Dessert</b>	Weihnachtsgebäck ° A, A1, A2, A3, A4, C, F, G	Milchpudding Schoko (vegetarisch) ° G	Beerenjoghurt (vegetarisch) ° G	Weihnachtliche Kekscrème ° A, A1, A2, A3, A4, F, G, H, H1, H2, H4, H5, H6, H7, H8	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 - 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.